

**Ek-1: Sertlik derecesine göre peynirlerin sınıflandırılması;**

Sertlik derecesi	(PYKN) Yağsız peynir kitlesindeki nem oranı (%)	Tolerans(%)
Ekstra sert	PYKN <49	±2
Sert	49 ≤ PYKN <57	
Yarı sert	57 ≤ PYKN < 64	
Yarı yumuşak	64 ≤ PYKN < 70	
Yumuşak	PYKN ≥70	

**Ek-2: Olgunlaşma durumu ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması**

Olgunlaşma		En az olgunlaşma süresi (gün)	
Olgunlaşma yöntemi	Olgunlaşma durumu	Ağırlık >1,5 kg	Ağırlık ≤1,5 kg
-Olgunlaştırılmamış	Taze	-	-
-Olgunlaştırılmış <sup>1</sup>	Olgunlaştırılmış	90	45
-Küf kültürleri ile Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
-Salamurada Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

<sup>1</sup> Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında kalan olgunlaşma yöntemi

**Ek-3: Peynirlerin süt yağı miktarına göre sınıflandırılması;**

Sınıfı	Kuru maddede süt yağı (%)
Tam yağlı	45 ≤ süt yağı
Yarım Yağlı	25 ≤ süt yağı < 45
Az Yağlı	10 ≤ süt yağı < 25
Yağsız	10 > süt yağı

**Ek:4:Peynirlerin nem ve tuz içerikleri;**

	<sup>2</sup> Nem, % (m/m), En çok	Tuz (NaCl), kuru maddede % (m/m), En çok
<sup>1,4</sup> Salamurada olgunlaştırılan peynirler	60	7,5
<sup>1</sup> Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirler	45	5,0
<sup>1</sup> Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında olgunlaştırılan peynirler	45	4,0
<sup>1,3,4</sup> Telemesi Haşlanmış peynirler	45	4,0
Peyniraltı suyu peynirleri	75	6,0
Taze Peynirler	80	4,5
Çeşnili Taze Peynirler	80	4,5
Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir	60	6,5
Taze Beyaz Peynir	65	6,5
Kaşar Peyniri ( Olgunlaştırılmış)	40	4,0
Taze Kaşar Peyniri	45	3,0
Eritme Peyniri	60	4,5
Tulum Peyniri	45	5,0

<sup>1</sup> Belirtilen değerler Taze/Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir, Taze/Olgunlaştırılmış Kaşar Peyniri, Tulum Peyniri, Eritme Peyniri, Taze Peynir, Çeşnili Taze Peynirler, Lor ve Peyniraltı Suyu Peynirleri dışında kalan peynirler için geçerlidir.

<sup>2</sup>Yarım yağlı, az yağlı ve yağsız peynirlerde Ek-4'deki neme ilişkin yüzde değerlere 5 birim ilave edilir. Örneğin, az yağlı ve yağsız tulum peynirinin nem içeriği en çok %50 olmalıdır.

<sup>3</sup>Telemesi haşlanmış taze peynirlerdeki Tuz (NaCl), kuru maddede % (m/m),en çok % 3 olarak uygulanır.

<sup>4</sup> Telemesi haşlanan peynirler salamurada olgunlaştırılması durumunda nem içeriğine göre telemesi haşlanan peynirler sınıfında tuz içeriği yönünden ise salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında değerlendirilir.

#### Ek-5:X yüksekliğinin tanımı

1- Prosesinde pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem bulunmayan çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde “çiğ sütten üretilmiştir” ibaresinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;

Çiđ Sütten Üretilmiştir x

‘X’ yüksekliği:  $x \geq 3$  mm olmalıdır.

2- Yağı azaltılmış veya benzeri ifadeler kullanılan peynirlerin süt yağı içeriğinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;

KM’de En Çok % ... Süt Yağı İçerir x

‘X’ yüksekliği:  $x \geq 3$  mm olmalıdır.