

**No: 979 – Mahreç İşareti**

**ANTAKYA KÜNEFELİK PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 979
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.12.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/173
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.08.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antakya Künefelik Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Künefelik peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No: 4/D Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antakya Künefelik Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Künefelik Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Antakya Künefelik Peyniri; geçmişte küçükbaş hayvanların sütünden üretilmesine karşın, küçükbaş popülasyonunun azalmasından ve talebin artmasından dolayı günümüzde tamamıyla inek sütünden üretilir. Antakya Künefelik Peyniri, özellikle 101 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antakya Künefesinin üretiminde kullanılır. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Antakya Künefelik Peyniri tuzsuz ve tuzlu olarak iki şekilde üretilir. Tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri tuz içermez, raf ömrü depolama sıcaklığına bağlı olarak birkaç gün ile sınırlıdır. Kestane tipi olarak da bilinen tuzlu Antakya Künefelik Peyniri ise yüksek oranda tuz içerecek şekilde üretilir ve raf ömrü, oda sıcaklığında 6 aya ve buzdolabı koşullarında ise 1 yıla kadar çıkabilir.

**Tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri**



**Tuzlu Antakya Künefelik Peyniri (Kestane Tipi)**



**Şekil 1. Antakya Künefelik Peyniri.**

**Bileşim:** Tuzsuz ve Tuzlu Antakya Künefelik Peynirin bileşimleri Tablo 1've 2'de gösterilmektedir. Sütün bileşimi birçok faktöre bağlı olduğundan ve geleneksel üretim tekniği işletmeler arasındaki farklılık gösterdiğinden, Tablo 1 ve 2'de görüleceği üzere Tuzsuz ve Tuzlu Antakya Künefelik peynirleri arasında genel bileşim (nem, kurumadde, protein, yağ, kül, tuz, kurumadde tuz, nemde tuz) açısından önemli farklılıklar vardır. Ancak, peynirin fonksiyonel özelliğinden (sünme) dolayı pH değerleri birbirlerine yakındır.

**Tablo 1.** Tuzsuz Antakya Künefelik Peynirinin Genel Bileşimi

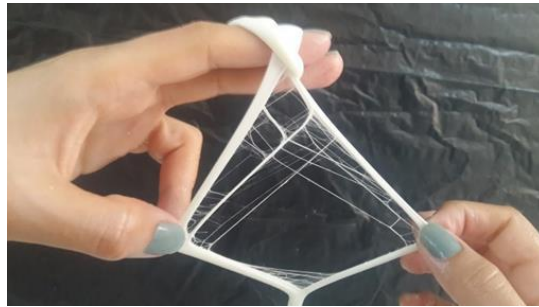
Bileşim	Minimum	Maksimum
Nem (%)	45,7	58,6
Kurumadde (%)	41,4	55,3
Protein (%)	15,1	21,3
Yağ (%)	18,0	26,0
Kurumaddede yağ (%)	37,3	52,2
Kül (%)	2,0	2,7
Tuz (%)	0,02	0,40
Kurumaddede tuz (%)	0,09	0,83
Serumda tuz (%)	0,07	0,88
pH	4,86	5,22

**Tablo 2.** Tuzlu Antakya Künefelik Peynirinin Genel Bileşimi

Bileşim	Minimum	Maksimum
Nem (%)	30,2	43,8
Kurumadde (%)	56,2	69,8
Protein (%)	18,2	26,9
Yağ (%)	26,3	30,8
Kurumaddede yağ (%)	39,9	47,6
Kül (%)	11,1	15,5
Tuz (%)	5,9	12,9
Kurumaddede tuz (%)	8,8	22,9
Serumda tuz (%)	17,1	32,1
pH	4,66	5,75

**Renk ve Şekil:** Antakya Künefelik Peynirinin rengi yemleme ve mevsim koşullarına bağlı olarak porselen beyazdan krem rengine kadar değişir. Tuzsuz Antakya Künefelik Peynirinin kendisine özgü belirgin bir şekli yoktur. Genellikle baskıdan sonra isteğe bağlı büyüklükte porsiyonlanır. Ancak Tuzlu Antakya Künefelik Peyniri, baskıdan sonra yüzey alanını artırmak ve tuz alımını kolaylaştırmak için 1 cm'lik küpler halinde kesilir.

**Tekstürel özellikler:** Tuzsuz Antakya Künefelik Peynirinin en belirgin ayırt edici özellikleri: (i) elastiki yapıda olması, (ii) özellikle üretimi sırasında pH'nın 4,9 - 5,2 ulaşması ile "tavuk göğsü" olarak tabir edilen bir yapının oluşması ve (iii) 65 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda sünme özeliği göstermesidir. Peynirin ayırt edici ve fonksiyonel özeliği künefe üretimi esnasında peynirin künefenin içinde sünmesi ve lifli bir yapı sergilemesidir. Benzer tekstürel özellikler Tuzlu Antakya Künefelik Peynir içinde tuzlamadan önce görülür. Ancak tuzlama işleminden sonra Tuzlu Antakya Peyniri sertleşir.



**Şekil 2.** Antakya Künefelik Peynirinin sünme ve liflenme özeliği.

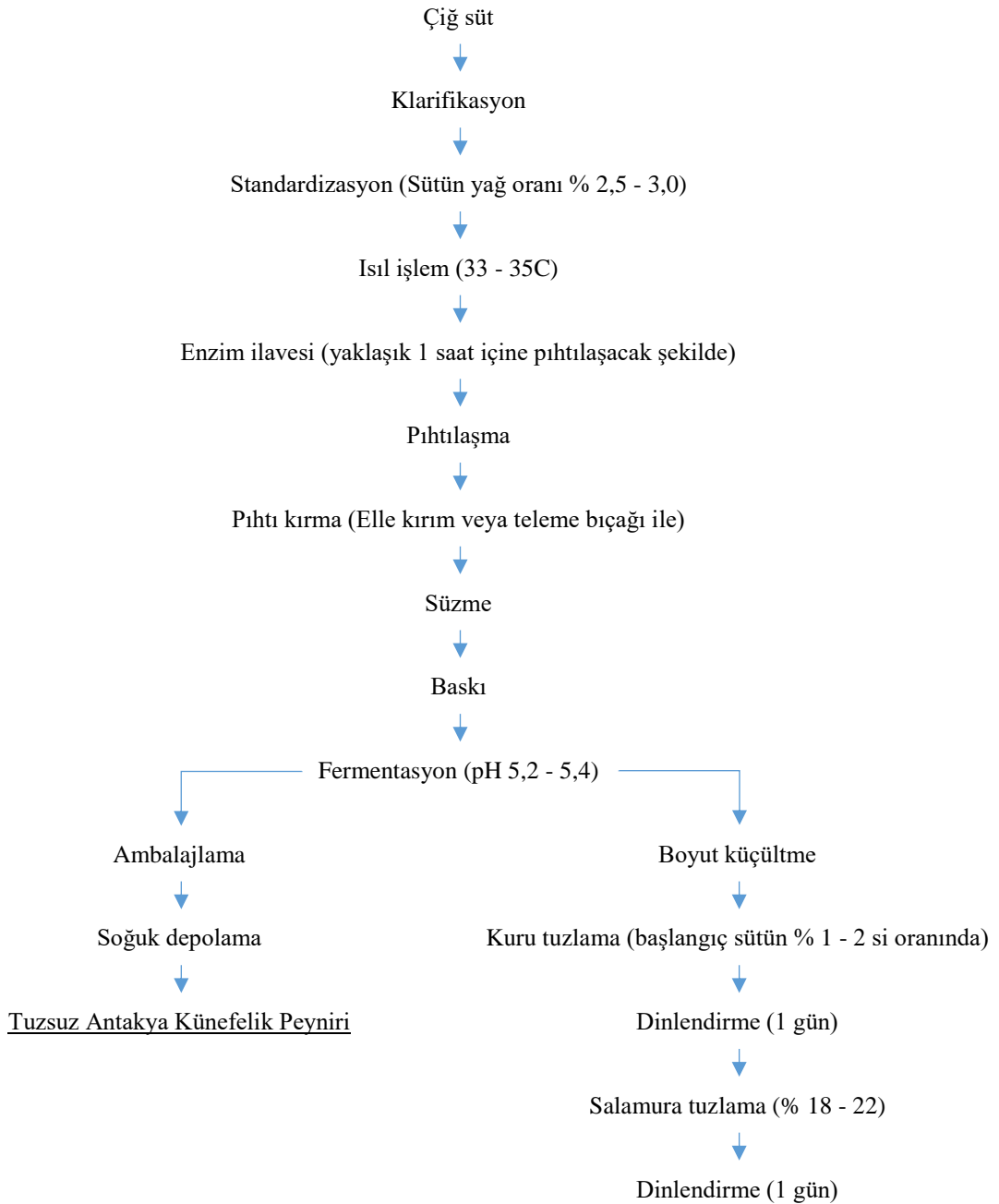
**Duyusal özellikler:** Tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri çiğ sütten üretildiği ve birkaç gün içinde tüketildiği için, diğer olgunlaştırılmış peynirlerde bulunan aldehitler, ketonlar, esterler vb. kimyasal bileşikleri sınırlı miktarda

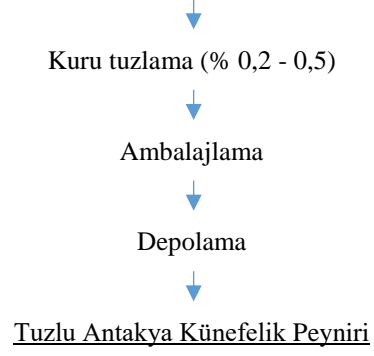
bulundurur. Tuzsuzdur ve taze peynir aromasına sahiptir. Sınırlı düzeyde oluşan laktik asitlik nedeniyle hafif bir ekşimsi tada ve sınırlı miktardaki süt Őekerinden (laktoz) dolayı hafif bir Őeker tadına, kısa süreli fermentasyon sonucu oluşan esterlerden dolayı da "hafif meyvemsi" bir aromaya sahiptir.

**Tüketim Şekli:** Tuzsuz veya Tuzlu Antakya Künefelik Peyniri iĐ olarak tüketilmez, sadece künefe içerisinde piŐirilerek kullanılır. Antakya Knefesinin piŐirilmesi sırasında künefenin içindeki peynirin sıcaklığı 75 °C'nin üzerine çıktığından ve uygulanan bu sıcaklık pastrization normunun üzerinde olduğundan çiğ sütten üretilen peynirden oluŐabilecek mikrobiyolojik riskler ortadan kalkar. Tuzlu olarak üretilen peynir, knefede kullanılmadan önce yaklaşık 1 gün kadar içilebilir su içinde birkaç kez suyu deĐiŐtirerek bekletilip tuzunun tamamen atılması sağlanır.

### Üretim Metodu:

Antakya Künefelik Peynirinin endüstriyel ve ev tipi üretimi benzer aşamaları içerir. Tuzlu Antakya Künefelik Peyniri sadece endüstriyel ölçekte üretilir.





**Şekil 3.** Antakya Künefelik Peynirinin Üretim Akış Şeması

Çiğ süt fabrikaya alındıktan sonra filtrelerden veya klarifikatörden geçirilerek fiziksel olarak temizlenir. Daha sonra mayalama sıcaklığına kadar ısıtılır (mevsimine göre 28 - 33 °C) ve yaklaşık olarak 60 - 90 dakikada pıhtılaşacak kadar maya katılır. Pıhtılaşma gerçekleştiikten sonra pıhtı geleneksel olarak elle veya teleme bıçağı ile kırılır. Peynir kitlesi 10 dakika kadar beklendikten sonra peyniraltı suyu uzaklaştırılarak baskıya alınır. Kalıplanan teleme pH 5,2 - 5,4 olana kadar fermentasyona bırakılır.

Tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri fermentasyonun ardından ambalajlama yapılarak elde edilir. Ürünler 4 - 7 °C'de 2 - 3 gün süreyle depolanabilir. Tuzlu Antakya Künefelik Peyniri üretimi için ise fermentasyonun ardından telemenin yüzey alanı, 1 cm'lik küpler halinde kesilmesi ile artırılır. Peynir daha sonra üretimin başındaki sütün % 1 - 2 oranında kuru şekilde tuzlanıp 1 gün dinlendirilir. Ardından % 18 - 20 oranında tuz içeren salamurada 1 gün bekletilir. Son olarak da % 0,2 - 0,5 oranında kuru tuzlama yapılarak ambalajlanır. Bu şekilde üretilen peynirler 4 - 7 °C'de 2 - 120 gün süreyle depolanabilir. Satılan Antakya Künefelik Peynirinin hangi tipte olduğu "tuzlu" veya "tuzsuz" ifadeleriyle ürünlerin ambalajında belirtilir. Ürün etiketlerinde "çiğ süttten üretilmiştir" ibaresi yer alır.

#### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Antakya Künefelik Peynirinin üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Künefelik Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Ürünün genel bileşiminin uygunluğu,
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Antakya Künefelik Peyniri ibaresinin ve logosunun kullanımının uygunluğu,
- Menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.