

No: 101 – Mahreç İşareti

ANTAKYA KÜNEFESİ

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 27.12.2007 tarih ve 26739 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 14.04.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.01.2021 tarih ve 93 sayılı Bülten

Tescil No	: 101
Tescil Tarihi	: 05.09.2008
Başvuru No	: C2006/006
Başvuru Tarihi	: 14.04.2006
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Künefesi
Ürün Adı	: Künefe
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Antakya, Samandağ, Yayladağ, Altınözü, Kumlu, Belen, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan, Payas, Dörtyol, Hassa ve Erzin ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Antakya Künefesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Antakya Künefesi ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürünün Tanımı: Antakya Künefesi ülkemizde üretilen peynir içeren sınırlı sayıdaki tatlılardan biridir. Üretiminde tel kadayıf, taze künefelik peynir, tereyağı ve şerbet kullanılır. Yayvan tepsi içinde iki tel kadayıf tabakası arasında künefelik peynirin pişirilmesi ve istenilen tatlılıkta şerbetin eklenmesi ile elde edilir. Tepsinin boyutu tüketilecek porsiyon sayısına göre değişir. Ürün yaklaşık 1-2 cm kalınlığındadır. Antakya Künefesi sıcak olarak tüketilir. Tüketimi esnasında içindeki peynirin liflenerek uzaması beklenir.

Antakya Künefesi ülkemizde üretilen diğer peynir içeren tatlılardan şekil, renk, yapı, bileşim, hazırlanma ve tüketim şekli itibarıyla farklılık gösterir. Şekli daireseldir. Diğer peynir tatlılarından farklı olarak Antakya Künefesinin alt ve üst yüzeyleri ayrı ayrı pişirilir. Tatlandırma işlemi künefenin pişirilme işleminden sonra şerbet ilave edilerek yapılır.

Üretim Metodu:

Antakya Künefesi bileşen listesi:

- 1 kg tel kadayıf
- 750 g künefelik peynir
- 300 g tereyağı
- 1 litre şerbet

Bu bileşenlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a. Tel kadayıf:

Tel kadayıf buğday unundan yapılır. Tel kadayıf hamurunun hazırlanması ustalık isteyen bir iştir. Un derin ve geniş bir kap içine boşaltılır ve üzerine su ilave edilerek karıştırılır. Karıştırma işi elle veya bir karıştırıcı yardımı ile yapılır. Elde edilen unun kıvamı, cezve tabir edilen aparatın musluğundan bir sicim kalınlığında akacak şekilde olmalıdır. Daha sonra un karışımı cezveye konur ve alttan ısıtmalı bombeli bir sac üzerine dökülür. Bombeli sac bir yandan dairesel bir eksen etrafında döndürülür iken diğer yandan cezveden un bir sicim halinde merkezden dış çembere doğru akıtılır. Sacın sıcaklığına göre 15-25 saniye içinde kuruma gerçekleşir. Kurumuş tel kadayıf bir yün çilesi halinde toplanarak, yörede hazırlanan hasır tepsiler üzerine alınır ve soğuması için dinlendirilir. Tel kadayıfın kalınlığı 1-2 mm arasında değişir.

b. Künefelik peynir:

Hatay ili ve ilçelerinde üretilen taze künefelik peynirin endüstriyel ve ev tipi üretimi benzer aşamaları içerir. Tuzlu (kestane) tipi sadece endüstriyel ölçekte üretilir.

Taze künefelik peynir: Taze künefelik peynirin endüstriyel üretiminde; sütün pıhtılaştırılması, pıhtının kesilmesi, süzülmesi, porsiyonlanması aşamaları yer alır. Çiğ süt fabrikaya alındıktan sonra filtreden veya klarifikatörden geçirilerek temizlenir. Daha sonra mayalama sıcaklığına (mevsimine göre 28-33 °C) kadar ısıtılır. Yaklaşık olarak 60-90 dakikada pıhtılaşacak kadar maya katılır. Pıhtılaşma gerçekleştikten sonra pıhtı geleneksel olarak elle veya teleme bıçağı ile kırılır. 10 dakika kadar beklenir. Peynir altı suyu uzaklaştırılır. Peynir baskıya alınır ve fermentasyona bırakılır. Porsiyonlama ve ambalajlama yapılarak 4-7 °C'de muhafaza edilir. Taze künefelik peynirinin raf ömrü 2-3 gün civarındadır. Çiğ sütte üretildiği için mikrobiyolojik faaliyet sonucu gelişen asitlik peynirin fonksiyonel (sünme) özelliklerinin yitirmesine neden olur.

Tuzlu (kestane) künefelik peynir: Tuzlu (kestane) künefelik peyniri üretiminde teleme, fermentasyon aşamasından sonra küp şeklinde 1x1x1 cm boyutlarında kesilir. %1-2 oranında kuru tuz ile tuzlanır. Bir gün dinlendirildikten sonra %18-20 oranında tuz için salamurada 1 gün daha bekletilir. Son kez %0,2-0,5 oranında kuru tuzlama yapıldıktan sonra ambalajlanır ve soğuk depoya sevk edilir.

Tuzsuz künefelik peynirin tuz oranı %9,4±2,68 iken taze künefelik peynirin tuz oranı %0,15±0,12'dir. Ancak tuzlu (kestanelik) künefelik peynir, künefe yapımından bir gün öncesinde içme suyu kalitesinde bir su içine konarak tuzunun tamamen atılması sağlanır. Peynirdeki tuzun tamamıyla uzaklaştırılması için peynirin içinde bekletildiği su birkaç saat aralıklar ile değiştirilir.

c. Tereyağı:

Antakya Künefesinde ağırlıkça en az % 80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla % 16 oranında su içeriğine sahip tuz içermeyen tereyağı kullanılır.

d. Şerbet:

Antakya Künefesinin şerbetinde içilebilir nitelikte su ve beyaz toz şeker kullanılır. % 60 oranında beyaz toz şeker, % 40 oranında su istenen kıvama gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Şekerin kristalleşmesini önlemek için birkaç damla limon suyu (1 lt şerbet için) ilave edilir.

Antakya Künefesinin endüstriyel ve ev tipi üretim benzer aşamaları içerir. Bu aşamalar aşağıdadır.

1. Tereyağlı kadayıf karışımı hazırlanarak önceden tabanı yağlanmış yayvan bir tepsiye serilir. (kalaylı bakır veya alüminyum tepsi vb.)
2. Künefelik peynir, tereyağlı kadayıf karışımının üzerine parçalanarak eşit olarak dağıtılır.
3. İkinci tereyağlı kadayıf karışımı üst tabaka olarak serilir ve kısık ateşte altı kızarıncaya kadar pişirilir. Altı kızaran künefe alt üst edilip diğer yüzü de pişirilir.
4. Önceden hazırlanan sıcak şerbet ilave edilir.

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

Antakya Künefesi yapımında, Hatay ilinin Antakya, Defne, Samandağ, Yayladağı, Altınözü, Reyhanlı, Kumlu, İskenderun, Arsuz, Kırıkhan ve Hassa ilçelerde üretilen künefelik peynir kullanılmalıdır.

Denetleme

Denetim mercii Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası ve Hatay Şekerciler ve Tatlıcılar Esnaf Odasından ürün hakkında bilgi sahibi ve konusunda uzman üç kişiden oluşur. Denetimler yılda bir defa gerçekleştirilir.

Denetim mercii şikâyet veya şüphe üzerine her zaman toplanabilir. Bu durumda üyelerinden en az iki kişi seçilerek oluşturulacak denetim birimi ile denetim yapılır. Denetim mercii gerekli gördüğünde üründen numune alınmasını ve akredite laboratuvarlarda analiz yapılmasını sağlar. Bu analizler bitkisel yağ kullanımı, peynirin kimyasal tuzlar ile eritip eritilmediği ve kullanılan şekerin şeker pancarından elde edilip edilmediği hususlarını kapsayacaktır.

Denetim merci, 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.

Denetleme kriterleri:

1. Ürünün bileşenlerinin üretim aşamasında görsel olarak ve belge üzerinden kontrol edilmesi (1 kg tel kadayıf, 750 g künefelik peynir, 300 g tereyağı, 1 litre şerbet)
2. Ürün içinde kullanılan künefelik peynirin menşeinin kontrol edilmesi
3. Ürün içinde bitkisel yağ kullanılıp kullanılmadığının kontrol edilmesi
4. Tel kadayıfın kontrol edilmesi (Üretiminde buğday unu kullanılacaktır.)
5. Künefenin pişirilmesinde kullanılan kabın cinsinin ve özelliklerinin görsel olarak kontrol edilmesi (Kalaylı bakır veya alüminyum tepsi vb.)
6. Üretim metodunun kontrol edilmesi
7. Ürünün renk ve yapısının görsel olarak kontrol edilmesi