

No: 330 – Mahreç İşareti

ANTAKYA SÜRKÜ (ANTAKYA ÇÖKELEĞİ)

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 330
Tescil Tarihi	: 26.02.2018
Başvuru No	: C2017/037
Başvuru Tarihi	: 09.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)
Ürün Grubu	: Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Adnan Menderes Cad. No:24-2 Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay İli
Kullanım Biçimi	: "Antakya Sürkü veya Antakya Çökeleği" ibareli logo, üretici adı (ünvanı), adresi, kendi logosu, ürün tanım numarası (barkod) ve TÜRKPATENT tarafından belirlenen coğrafi işaret amblemi ürün üzerinde bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sürkü (çökeleği); asitliği ilerlemiş inek sütünün veya yayık altı ayranının kaynatılması ile elde edilen çökeleğe başta yörede "zahter" olarak bilinen ve dağlardan toplanan yabani kekik (*Tymbra spicata* var *spicata*) ile birlikte tuz, biber salçası ye isteğe bağlı olarak değişik baharatların (kırmızı acı biber-*Capsicum annum*, nane-*Mentha*, kimyon-*Cuminum cyminum*, kişniş-*Coriandrum sativum* L., mahlep-*Prunus mahaleb* L., yenibahar-*Pimenta officianalis*, zencefil-*Zingiber officinale* Roscoe, küçük Hindistan cevizi-*Cocus nucifera* L., karanfil-*Eugenia caryophyllata* Thunb., karabiber-*Piper nigrum* L., tarçın-*Cinnamomum sp.*, fesleğen-*Ocimum basilicum* L., rezene-*Foeniculum vulgare* Mill. var. dulce, çörekotu- *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L.) istenirse sarımsak (*Allium sativum* L.) ilave edilip yoğrulması ile üretilir. Ürüne elle şekil verildiğinden, armut büyüklüğünde konik bir yapısı bulunmaktadır ve her bir Antakya Sürkü topağı 150-200 ağırlığında, 5-7 cm taban çapındadır. Arapça "çökelek" anlamına da gelen "sürkü" taze olarak genellikle kahvaltıda tüketilir.

Ülkemizde çökelek (ekşitilmiş süttün veya ayranın ısıtılmasıyla elde edilen pıhtı) veya lor (peynir altı suyunun ısıtılması ile edilen pıhtı) kullanılarak üretilen bir dizi peynir bulunmaktadır. Bu tip peynirler bölgesel karakteristikler ve isimler içermektedirler. Antakya Sürkü, Türkiye'de üretilen diğer asit pıhtısı ve/veya otlu peynirlerden bileşim görünüm (şekil, renk), uçucu ve aromatik bileşenler ve duyuşal özellikler (tat ve koku) ile ayırt edilebilmektedir. Ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sırasıyla açıklamak mümkündür.

Bileşim: Antakya Sürkü (çökeleği) 'nün en önemli ayırt edici özelliği üretiminde kullanılan baharatlar (kırmızı acı biber, nane, kimyon, kişniş, mahlep, yenibahar, cincir, küçük Hindistan cevizi, yenibahar, karanfil, karabiber, tarçın). Özellikle yörede "zahter" (*Tymbra spicata* var *spicata*) olarak bilinen ve dağlardan toplanan "yabani kekik" Antakya Sürküne kendisine has baskın kekik kokusunu vermektedir. Türkiye'de kekik kokusu verdiğinden dolayı kekik olarak adlandırılan bitki çeşitleri Origanum, Satureja, Thymbra, Thymus, ve *Coridothymus capitatus*'dır. Bunlar arasında *Thymbra spicata* L. Doğu Akdeniz ülkelerinde yetişen çeşittir ve Türkiye'de iki varyete tanımlanmıştır (*T. spicata* var. *spicata* ve *T. spicata* var. *intricata*). Doğu Akdeniz illerinde 28 kekik çeşitleri arasındaki akrabalığı gösteren araştırmalar, Antakya yöresinde yetişen kekiğin ayrı bir grup/çeşit olduğunu göstermiştir. Bu bitki. Güney bölgelerinde "Zahter" veya "Karabaş kekiği" olarak bilinir ve karvakrol içeriği yüksek olan bir kekik çeşididir.

Antakya Sürkü (çökeleğinin), işleme teknolojisinden dolayı yapısında hem kazein hem serum proteinlerini barındırır. Bileşiminde başta zahter olmak üzere yukarıdaki tanımda belirtildiği üzere bir dizi baharat ve otun yansıra tuz, salça ve isteğe bağlı olarak sarımsak içerir.

Renk ve Şekil: Antakya Sürkü (çökeleği) diğer peynirlerden içine katılan kırmızıbiber ve salçadan dolayı turuncu renginden ve konik şekli ile ayırt edilebilir. Her bir peynir topu 150-200 g ağırlığında ve taban çapı 5-7 cm civarındadır.

Uçucu bileşenler ve aroma aktif bileşikler: Antakya Sürkünde 130 civarında uçucu bileşen tespit edilmiştir. Bunların büyük bir bölümü (yaklaşık %47'si) baharatlardan (özellikle zahter) kaynaklanan terpenlerden ve ikinci sırada organik asitlerden (%27,3) oluşmaktadır. Terpenler arasında ise yüksek oranda karvakrol (%12,04), gama-terpinen (%11,02), p-kimen (%10,65) bulunmaktadır.

Duyusal özellikler: Antakya Sürkü içindeki tuzdan dolayı "tuzlu", laktik asit fermantasyonundan dolayı "ekşi" ve ilave edilen kırmızı acı biberden dolayı "acı" tatlarından oluşmaktadır. Aromatik olarak içindeki baharatların özellikle zahterin uçucu bileşenlerinden olan ve kekik kokusundan sorumlu kavrakrol, timol ve öjenolden kaynaklı baskın "kekik (zahter) aromasını" barındırır.

Antakya Sürkü Bileşimi	Ortalama
Kurumadde (%)	37,4
Protein (%)	22,0
Yağ (%)	7,4
Kurumaddede yağ (%)	19,8
Tuz (%)	3,5
Kurumaddede tuz (%)	9,4
Kül (%)	4,7
pH (%)	4,4
Titrasyon asiliği (%)	1,77
Su aktivitesi (a _w)	0,94

Üretim Metodu:

Antakya Sürkünün endüstriyel ve ev tipi üretimi benzer aşamaları içermektedir. Ürünün endüstriyel olarak otomasyonu henüz gerçekleşmemiş olduğundan üretimde el emeğinin payı büyüktür. Antakya Sürkünün üretim aşamaları teknolojik olarak başlıca, yoğurt üretimi, çökelek üretimi ve Antakya Sürkünün eldesi şeklindedir.

- Lor sadece sütün serum proteinlerinden (albümin ve globülinler) oluşur ve baharat ve/veya şifalı bitkiler içermez.
- Çökelek, kurut ve pesküten, dolaz peynirleri kazein ve serum proteinlerinden oluşur ve asit-ısı pıhtısı olmasına karşın baharat ve/veya şifalı bitkiler içermez.
- Trabzon Otlu peynir, çökelekten üretilen ve yöresel adı "zaguna" olan "soğan otu" olarak da bilinen aromatik ot içeren bir peynirdir, ancak baharat içermez.
- Van otlu ve Siirt Otlu peynirleri ise süt proteinlerinden sadece kazein içerir. Ayrıca asit pıhtısı değil bir enzim pıhtısıdır. Bu nedenle asit pıhtılarında görülen zayıf mekanik özelliklerin aksine daha sert mekanik özelliklere sahiptir. İçerisine Van yöresinde yetişen yabani soğan ve sarımsaklar (Çatak soğanı, *Rannuculus viridis*, sirik, sirmo, mendo, heliz kenger vb.) ilave edilir. Siirt Otlu peyniri içerisine "sirik" denilen ot karışımı ile üretilmektedir. Her iki peynir de baharat kullanılmaz.

Antakya Sürkü üretimi için, çiğ inek sütü süzöldükten sonra, kaynama sıcaklığına kadar ısıtılır (endüstriyel olarak 90-95 °C /5-15 dakika). Isıl işlem görmüş süt 40-45 °C sıcaklığa kadar soğutulur ve yoğurt mayası ile mayalanır (%1-3 oranında) (inokülasyon aşaması). Daha sonra 40-45 °C sıcaklıkta 3-5 saat kadar inkübe edilir (yerel tabir ile uyutulur). Böylece yoğurt elde edilir. Elde edilen yoğurt bir veya birkaç gün buzdolabı koşullarında (4-7 °C) dinlendirilir. Yoğurdun buzdolabında bir veya birkaç gün dinlendirilmesinin nedeni; bu süre zarfında

yoğurdun yapısının daha iyileşmesidir. Daha sonra yoğurt 1:1 oranında (1 kg yoğurt için 1 kg su) sulandırılarak ayrana işlenir. Ayrarın yayıklanması ile yayık tereyağı ve yayık ayrarı elde edilir. Yayıklama işlemi, 10-15 °C sıcaklığındaki ayrandaki yağın mekanik yollar ile yağ ve serum fazı olarak ayrılması işlemidir. Yayıklama işlemi kullanılan ayrarın hacmine ve kullanılan yayık tipine göre 20 ile 40 dakika arasında değişir. Yayıklama işlemine faz ayrımı olduğu zaman (tereyağı oluştuğunda) son verilir. Daha sonra yayık ayrarı endüstriyel uygulamalarda çift cidarlı tanklarda 90-95 °C'ye kadar, evlerde ise tencerelerde kaynama sıcaklığına kadar karıştırılmadan ısıtılır. Bu aşamada yüzeyde pıhtı oluşur (asit-ısı pıhtısı). Elde edilen pıhtı yüzeyden bir süzgeç yardımı ile toplanır ve süzme bezlerinin içine alındıktan sonra baskıya alınır. Süzme bezleri seyrek dokulu tülbeht bezinden olabildiği gibi Amerikan bezi veya patiskadan da üretilebilir. Baskı ise içine çökelek konmuş bezlerin üzerine ağırlık konması ile gerçekleştirilir. Baskı, ev üretiminde pıhtı üzerine konulacak mermer, taş gibi herhangi bir ağır obje ile yapılır iken endüstride çökelek üzerine konacak baskı plakaları ve baskı plakaları üzerine konan ağırlıklar yardımı ile yapılır. 5-6 saat kadar baskıda kalan ve fazla suyu uzaklaştırılmış pıhtıya çökelek adı verilir.

Bu aşamadan sonra Çökeleğe baharat karışımı; kekik (%8-14), yenibahar (%11-40), karanfil (%3-8), mahlep (%8-9), kimyon (%5-14), karabiber (%5-8), tarçın (%0-13), zencefil (%0-10), fesleğen (%0-2), rezene (%0-2), çörekotu (%0-2), pul biber (%0-2), kişniş (%0-5) ve Hint cevizi rendesi (%0-5) eklenir. Bu baharat karışımından çökeleğe %0,1-0,3 oranında ilave edilir. Ayrıca %1-3 oranında tuz, isteğe bağlı olarak 1 kg çökelek için bir diş sarımsak ve yine isteğe bağlı olarak %1 oranında biber salçası eklenerek yoğrulur. Yoğurma küçük ev ölçekli üretimlerde (birkaç kg) el ile yapılmaktadır Endüstriyel üretimde ise kıyma makinesinden yararlanılmaktadır. Yoğurma işlemi hammaddelerin homojen dağılımı sağlanıncaya kadar 5-10 dakika sürmektedir.

Homojen hale getirilen kitleden avuç büyüklüğünde parçalar alınır ve el ile konik veya armut şekline getirilir. Endüstriyel uygulanmalarda ise konik kalıplar kullanılmaya başlanmıştır. Her bir Sürk topunun ağırlığı 150-200 gramdır. Antakya Sürkü daha sonra üzerine ince bir tülbeht bez örtülerek gölge bir yerde çevre sıcaklığında kurumaya bırakılır. Kurutma işlemi çevre sıcaklığına göre bir veya birkaç gün sürmektedir. Kurutma ortam koşullarına bağlı olarak 2-3 gün sürebilir. Ayrıca sürekli alt üst edilerek ürünün kurumasına da yardımcı olunur.

Antakya Sürkü aşağıdaki koşullarda muhafaza edilebilmektedir:

- Vakumlanarak azami 3 ay süreyle buzdolabında
- Zeytinyağı sürülerek streç filme sarılmış şekilde azami 1 ay süreyle buzdolabında
- Zeytinyağı içerisinde azami 3 ay süreyle buzdolabında
- Zeytinyağı içerisinde azami 1 ay süreyle oda koşullarında

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

Antakya Sürkü yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Bu sebeple Antakya Sürkünün yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup Antakya Sürkü üretimi ustalık gerektirmektedir. Yörede yetişen dağ kekiği (zahter) kullanımı ürünün ayırt edici özelliği ve yöre ile olan bağıdır.

Denetleme:

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden bir uzman; Hatay Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden bir uzmandan oluşan denetim merci tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve Coğrafi İşareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri;

1. Üretim Yöntemi bölümünde açıklanan malzeme kullanımı ve özellikleri ile birlikte karışım miktarları denetlenecektir
2. Ürünün üretim işlem adımları denetlenecektir.
3. Ürünün fiziksel özellikleri incelenir.
 - 3.1. Renk: Turuncu renginde, kullanılan salça ve kırmızıbiberle ilgili olarak tonlar değişebilir.
 - 3.2. Şekil: Konik ve armut şekli.
 - 3.3. Ağırlık: 150-200 gram
4. Ürünün ilgili bölümde açıklanan şekli denetlenecektir.
5. Coğrafi işaret adı, logo ve amblem kullanımı denetlenecektir.

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