



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	: 101
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.04.2006
<b>Başvuru No</b>	: C 2006/006
<b>Yayın Tarihi</b>	: 27.12.2007
<b>Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Gündüz Cad. No:4/D Antakya/Hatay
<b>Ürünün Adı</b>	: Tatlı
<b>Coğrafi İşaret</b>	: Antakya Künefesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Coğrafi Sınırları</b>	: Antakya merkezi ve bağlı yerleşim birimleri
<b>Diğer bilgiler</b>	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 27.12.2007 tarih ve 26739 sayılı Resmi Gazetelerde 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.



Doç. Dr. Yüksel BERİNCİ  
Enstitü Başkanı

**Tescil No : 101**  
**Coğrafi İşaret : Antakya Künefesi**

**ÜRÜNÜN TANIMI:**Altta ve üstte tel kadayıf olup, arasına Antakya tuzsuz peyniri koyularak pişirilen ve daha sonra şerbet dökülerek yapılan bir tatlı türüdür.

**COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ:**Mahreç İşareti . (Ürün, Antakya yöresi ile özdeşleşmiş bir ürün olmakla birlikte, yapımında kullanılan hammadde ve üretim tekniğine bağlı kalınmak şartıyla başka yerlerde de üretilebilir. Bu nedenle mahreç işareti özelliği taşımaktadır.)

**ÜRÜNÜN HAMMADDELERİ:**

1 Kg. Tel Kadayıf  
750 Gram Antakya tuzsuz peyniri (İsteğe bağlı olarak 1 Kg. a kadar çıkabilir)  
300 Gram Tereyağı  
1 Kg. Şerbet (%60 ı Şeker, %40 ı Su)

**TEL KADAYIF:**Birinci sınıf beyaz undan yapılır. Un, derin ve geniş bir kaba boşaltılır. Üzerine su ilave edilerek makine ile karıştırılır. Karışım, içine konulduğu cezveden, bir dikiş ipliği kalınlığında akacak kıvama gelene kadar karıştırılır. Uygun kıvama gelen karışım, ucunda üç beş deliği bulunan, cezve olarak tabir edilen bakır kaba konulur. Ve alttan ısıtmalı olan, bombeli bakır sacın üzerine, bir dikiş ipliği kalınlığında, daireler şeklinde dökülür. 20 saniye kadar sac üzerinde kalan karışımın toplanması ile tel kadayıf elde edilir.

**ANTAKYA TUZSUZ PEYNİRİ...:**Hatay yöresinde yapılır. Yağı alınmamış, tam yağlı ve hiçbir katkı maddesi içermeyen inek sütü, 40-65 dereceye kadar ısıtılır. Ilık hale gelinceye kadar bekletilir. (Ortalama 25-30 derece) Ilık hale gelen süte peynir mayası katılıp fiçı, kazan, tekne gibi kalıplarda dinlenmeye bırakılır. Peynir, suyunun iyice süzülmesi için bezlere sarılıp bekletilir . Peynir suyunun iyice süzülmesi önemlidir. Künefe yapımında peynirin, iyice sünmesi için, günlük olarak tüketilmesi gerekmektedir. Ancak derin dondurucuda saklanarak muhafaza edilebilir.

**TEREYAĞI:**İnek sütü iyice kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Ilık duruma gelince, ortalama 20 kg. sütün içine 110 gram (bir çay bardağı) yoğurt maya olarak konulur. Ve süt uyumaya terk edilir. 1-1,5 gün içinde süt pıhtılaşır. Daha sonra yayık yapılır. Yayığın üzerine çıkan köpükler toplanarak top haline getirilir ve buzdolabında muhafaza edilir.

**ŞERBET:** %60'ı şeker, %40'ı sudan oluşan karışım, uygun kıvama gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Şekerin kristalleşmesini önlemek için 3 veya 4 damla limon suyu ilave edilir. ( 1 Kg. şerbet için)

**ÜRETİM ALANI...:**Ürün, Antakya yöresine özgü bir ürün olmakla birlikte, belirtilen hammadde ve üretim metoduna bağlı kalınmak suretiyle başka yerlerde de üretilebilir.

**ÜRETİM METODU:** Uygun büyüklükte bakır tepsiye, ortalama bir kg.'lık tel kadayıf için 750 gram peynir, 300 gram tereyağı ve bir kg. şerbet kullanılır. Uygun büyüklükte bakır tepsiye konan tel kadayıf tereyağı ile karıştırılarak elle ayrıştırılır. Bu şekilde tereyağı tel kadayıfın içine iyice nüfuz eder. Bakır tepsi, kadayıfın yapışmasını önlemek için iyice yağlanır. Elle ayrıştırılan tel kadayıf, iki eşit parçaya bölünür. Tel kadayıfın yarısı, tepsinin tabanına basılır ve üstüne Antakya tuzsuz peyniri parça parça yayılır. Daha sonra, geri kalan tel kadayıf, Antakya tuzsuz peynirinin üstünü kapatacak şekilde bastırılır ve kısık ateşte pişirilir. Altı kızarıktan sonra, ters yüz edilir ve yine kısık ateşte kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra, sıcak şerbet, (künefenin şerbeti iyice emmesi ve peynirin iyice sünmesi için) sıcak künefenin üzerine dökülür. Arzu edildiği takdirde künefenin üstüne çekilmiş tuzsuz Antep fıstığı konabilir.

**AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ :**Antakya künefesi , Antakya yöresine özgü tuzsuz inek peyniri, tel kadayıf, tereyağı ve şerbetten yapılan bir tatlı türüdür. Ürüne ayırt edici özelliğini veren, ürünün yapımında kullanılan, Antakya yöresinde yetiştirilen ineklerin sütünden özel yöntemlerle üretilen Antakya tuzsuz peyniri ve ürünün pişirme tekniğidir.

**ÜRÜNÜN MENŞE AD VEYA MAHREÇ İŞARET OLMASINA İLİŞKİN BİLGİ VE BELGELER:** Antakya künefesi, hammadde ve üretim metoduna bağlı kalınmak suretiyle Türkiye'nin diğer yerlerinde de üretilebilir. Bu nedenle ürün mahreç işareti olma özelliği taşır.

**DENETİM BİÇİMİ.....:**Antakya Künefesinin üretiminin, yukarıda belirtilen evsafalara uygunluğunun denetimi, Antakya Ticaret Ve Sanayi Odası üyesi iki kişi ve Antakya Esnaf Ve Sanatkarlar Odası üyesi iki kişiden oluşan 4 kişilik bir komisyon tarafından yapılacaktır. Coğrafi işareti, haksız şekilde kullananlar hakkında, ilgili komisyonca, gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ve ürünün üretimine ilişkin denetimi yılda bir defa düzenli olarak , ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine ise her zaman yapacaktır.