

**No: 356 – Menş e Adı**

**ANTEP PEYNİRİ/GAZİANTEP PEYNİRİ/ANTEP SIKMA PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 356
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.06.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/032
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.04.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri
<b>Ürün/Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe Adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. 60092 Sok. Bina no:15 27170 Şehitkamil/Gaziantep
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antep Peyniri coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ürünün varsa ambalajı vs. üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Peyniri Gaziantep ilinde üretilen ve yine aynı ilin adını taşıyan yöresel bir peynirdir. Antep Peyniri geleneksel olarak Gaziantep ilinin meralarında otlatılan küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan bir peynir çeşididir. Gaziantep'te “pişken” ya da “kelle” olarak da adlandırılmaktadır.

Telemesi haşlanan, yarı sert, taze(salamura yapılmadan) veya salamurada olgunlaştırılmış olarak üretilen ve tüketilen bir peynirdir. Üretimde sadece koyun veya sadece keçi sütü kullanılabildiği gibi, %50 koyun ve %50 keçi sütü karışımı da kullanılabilmektedir.

#### Antep Peyniri'nin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Antep Peyniri'nin görünümü homojen, gözeneksiz, pürüzsüz, sıkı, kesilince ufalanmayan, yarı sert, esnek, ağızda kolayca dağılan ve görünümü temizdir. Çiğnenmesi esnasında ağızda gıcırdama hissi bırakmaktadır. Rengi gri – beyaz arasındadır. Antep Peyniri düzgün olmayan oval (el ayası benzeri) bir şekle sahiptir. Bu şekil peynirlerin geleneksel olarak avuç içerisinde şekillendirilerek üretilmesinden dolayıdır. Oval şeklin uzun olan iki ucu arasındaki mesafe 6 ilâ 10 santimetredir.

#### Antep Peyniri'nin kimyasal özellikleri;

**Tablo-1:** Salamura edilmiş Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Salamura
Rutubet (%)	40,00-49,50
Kuru Madde (%)	53,00-60,20
Yağsız Kuru Madde (%)	29,00-30,00
Yağ (%)	20,50-23,30

Protein (%)	20,25-20,30
Tuz (%)	3,25-9,90
Asitlik (laktik asit cinsinden) (g/100mL)	1,70-1,75
pH	6,2-6,5

**Tablo-2:** Taze Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Taze
Kuru Madde (%)	45,00-50,00
Yağ (%)	18,50-19,00
Protein (%)	17,30-17,50
Tuz (%)	azamî 1,00
pH	6,2-6,5

Antep Peyniri yapımından kullanılan çiğ sütün yağ oranının azaltılması peynirin fiziksel özelliklerini ve aromasını etkilemektedir. Bu nedenle Antep Peyniri yapılırken, yağ oranı düşürülmemeli ve yukarıda belirtilen sınırlar içerisinde kalmalıdır.

Antep Peyniri'nde 49 farklı aroma aktif bileşen tespit edilmiştir. Aromaya etkide bulunan maddelerin sayısı ise 64'dür.

Antep Peyniri'nde nötral/bazik fraksiyonuna ait uçucu bileşenler; ketonlar, esterler, alkoller, laktonlar, terpenler, aldehitler ve aromatik hidrokarbonlar olmak üzere yedi değişik sınıfa ait toplam 48 adet uçucu bileşen belirlenmiştir.

Antep Peyniri'nde 2 adet keton belirlenmiştir;

- 3-hidroksi-2-bütanon (asetoin)
- 2-nonanon

3-hidroksi-2-bütanon, laktik asit bakterileri tarafından sitrat metabolizması yoluyla meydana gelen ve diasetil-redükdaz enzimi vasıtasıyla indirgenerek oluşan "tereyağ" aroması veren bir ketondur. 2-nonanon ise "meyvemsi" ve "sıcak süt" aromasının oluşumunu sağlayan bileşiktir. Bu bileşiklerden ötürü Antep Peyniri'nde meyvemsi ve sıcak süt aroma tatları vardır.

Antep Peyniri nötral/bazik fraksiyonunda en fazla sayıda bulunan bileşikler esterlerdir ve toplam 19 adet ester bulunmaktadır. Antep Peyniri'nde ester 12 karbonlu etil dekanolat ortak olarak bulunmaktadır. Bu bileşenin gıdaya "üzümsü" aroma verdiğinden Antep Peyniri'nde üzümsü bir tat vardır.

Antep Peyniri'nde 3 adet alkol bileşeni tespit edilmiştir;

- Etanol
- 3-metil-1-bütanal
- 2-feniletanol

Antep Peyniri'nde; hekzalakton, oktalakton, undekalakton ve dodekalakton olmak üzere 4 adet lakton bileşeni bulunmaktadır. Antep Peyniri'nde oktalakton ortak bileşen bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nde 2 adet aldehit bulunmaktadır.

- nonanal
- 2-4 hekzadienal

Antep Peyniri'nde 8 hidrokarbon bileşeni bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nde toplam 9 adet terpen bileşeni bulunmaktadır. Terpenler yeşil yem bitkilerinin yapısında yer aldığından, özellikle çayır ve meralarda yeşil ot yiyen hayvanların sütlerine ve bu sütlerden üretilen peynirlere geçmektedir. Bu sayede peynir sütünün elde edildiği üretildiği coğrafya ve hayvanın beslenmesi hakkında ipucu vermektedir. Antep Peyniri'nde  **$\beta$ - ve  $\alpha$ -karyofilen** ortak terpen bulunmaktadır. Ayrıca, saptanan bu bileşenler dağlarda yabancı olarak yetişen kekik ve nane gibi aromatik yem bitkilerinin bünyesinde bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nin asidik fraksiyonunda 17 adet serbest yağ asidi bulunmaktadır. Dallanmış yağ asitleri koyun ve keçi peynirlerinin karakteristik yağ asitleridir.

Nötral/bazik fazda;  $\alpha$ -pinen, dimetildisülfid, stiren, asetoin, 2-nonanon,  $\alpha$ -kopaen, karyofilen ve etil dekaonoat bileşenlerinin Antep Peyniri'nin aroma profilini karakterize etmektedir.

Antep Peyniri için ortak olan aromatik bileşenler;

GK – KS Sonuçlarına Göre *		GK – O Sonuçlarına Göre **	
Nötral/bazik fazda	Asidik fazda	Nötral/bazik fazda	Asidik fazda
	• Asetik	• -pinen	• Asetik
• Asetoin	• Propanoik	• Dimetildisülfid	• 3-metilbutanoik
• 2-nonanon	• 2-metilpropanoik	• Stiren	• Pentanoik
• $\beta$ -karyofilen	• Butanoik	• Asetoin	• Hekzanoik
• etildekaonoat	• 3-metilbutanoik	• 2-nonanon	• Heptanoik
• -karyofilen	• Pentanoik	• -kopaen	• Oktanoik
• -oktalakton	• Hekzanoik	• -karyofilen	• Nonanoik
	• Heptanoik	• Etildekaonoat	• Decanoik
	• Oktanoik		• Benzoik
	• Nonanoik		• dodekanoik asitler
	• Dekanoik		
	• Benzoik		
	• Dodekanoik asitler		

\* GK – KS; Gaz kromatografisi-Kütle spektrometresi \*\* GK – O; Gaz kromatografisi-Olfaktometri

### Üretim Metodu:

Antep Peyniri yapımında çiğ süt kullanılmaktadır ve süt sağıldığı yerde meme sıcaklığında(yaklaşık 35°C'de) şirden, kimyasal maya veya incir sütü ile mayalanır. Eski dönemlerde süt sadece incir sütü ile mayalanırdı. Çiğ sütün incir mayası ile mayalanması işlemi günümüzde nadir görülmekle birlikte genellikle çobanlar tarafından dağda otlama esnasında gerçekleştirilen bir işlemdir. İncirin olgunlaşmamış haline "kerik"

(yöresel ağız ile “kerrick”) adı verilmekte olup, olgunlaşmamış incir dalından kopartılarak kopma esnasında elde edilen koyu beyaz kıvamlı incir sütü maya olarak kullanılır. Mayalama aşamasında ½ litre çiğ süt için 4 ya da 5 adet kerik kopartılıp süte damlatılır. Mayalanan süt pıhtılaşması için 1–2 saat bekletilir. Oluşan pıhtı kırılmadan bez torbalara aktarılır. Torbalar meyilli bir yüzey üzerine konularak kendi halinde süzölmeye bırakılabilir veya üzerine taş konularak suyu süzdürölür. Yapılacak baskının peynir yapımında kullanılan süütün ağırlığının 1/10 ilâ 1/5'i arasında değişen bir oranda olması gerekmektedir. Süzme işlemleri pıhtı suyunu tamamen atıncaya kadar devam edilmektedir. Teleme sertleşince, telemeden kaşıkla parçalar alınıp “şesşezi” veya “cibinlik” olarak isimlendirilen tülbentten yapılmış küçük süzek torbalara konulur. Torbaların ağızları hafifçe bükölüp sıkılarak peynirin dışının yağlandırılması sağlanır.

Telemeden süzölen peyniraltı suyu bir kazana alınarak kaynatılır. Daha sonra torbalardaki peynir parçaları sıcaklığı 80 °C ilâ 90 °C arasında değişmekte olan peyniraltı suyuna atılarak 1 dakika haşlanır. Peynir parçaları kazandan alınıp tepsilere konur ve soğuması için bekletilir. El yakmayacak sıcaklığa gelince peynirler avuç arasında sıkılarak şekillendirilir ve bu sıkma işlemleri esnasında aynı zamanda haşlama suyunun da uzaklaştırılması sağlanır.

Elde edilen peynir parçaları (kelleleri) iki farklı şekilde tuzlanır. Uzun süre saklanmak istenen ve genellikle kış tuzlaması olarak adlandırılan tuzlama şeklinde; peynir kellelerinin üzerine kuru kaya tuzu serpilmiştir. Tuz oranı % 2 ilâ %4 arasında değişmektedir. Kuru tuzun serpilmesinden sonra peynir kelleleri tuz içerisinde 2 gün boyunca karıştırılarak bekletilir. Bu esnada peynirlerden bir miktar daha acı su çıkmaktadır. İki günün sonunda açığa çıkan atık peynir altı suyu dökölmekte ve peynir kelleleri kuru tuzlama yapılan kaptan alınarak tuz oranı %15 ilâ %20 arasında değişen salamura suyuna konularak satışı sunulur.

Kısa sürede (10 – 15 gün) tüketilecek olan ve genellikle yaz aylarında yapılan tuzlamada kuru kaya tuzu kullanılır. Ancak bu tuzlama şeklinde kullanılan tuz oranı %1 ilâ %2 arasında değişir. Peynir kelleleri kuru tuzda 2 saat kadar karıştırılarak bekletilir. Bu aşamada yine bir miktar peynir altı suyu açığa çıkar. Bu sürenin sonunda çıkan atık peynir suyu dökölmekte ve peynir kelleleri kuru tuzlama yapılan kaptan alınarak salamura yapılmadan soğutucuda (3-5°C) saklanır. Bu uygulama genellikle Antep yöresinde yaşayan ailelerin kendi tüketimleri için kullanılır.

Geleneksel üretimde salamuranın tuz oranının ayarlanması için taze çiğ yumurta ve zeytin danesi kullanılır. Eğer peynirler kışlık olarak saklanacaksa salamuranın tuz oranının daha yoğun olması istenmekte bu nedenle tuz oranı çiğ yumurta kullanılarak yapılır. Tuzlu su (salamura) hazırlandıktan sonra içerisine taze çiğ yumurta atılır, eğer yumurtanın belli bir kısmı (büyük madeni para kadar bir kısmı) yüzeye çıkarsa tuz oranı uygun olur. Hemen tüketilecek olan peynirler için hazırlanan salamura suyu daha düşük tuz yoğunluğuna sahiptir. Bu nedenle çabuk tüketilecek ürünün salamura suyunun tuz ayarlamasında yumurta yerine zeytin tanesi kullanılır.

Salamura edilmiş peynirler tenekelerin ağızları lehimlendikten sonra 2 – 3 ay soğuk hava deposunda(3-5°C) bekletilmekte ve daha sonra tüketime sunulur. Antep Peyniri dayanıklı bir peynir olup, 2 – 3 yıl kadar muhafaza edilmesi mümkündür.

Antep Peyniri yarı sert ve tuzlu bir yapıya sahiptir. Tüketilmek istendiğinde yaklaşık 8-10 saat soğuk suda sabaha kadar bekletilir.

#### **Denetleme:**

Antep Peyniri Denetleme Kurulu, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Faköltesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkamil Ziraat Odası'ndan görevlendirilecek bir uzman, Gaziantep İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden görevlendirilecek bir uzman ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nden görevlendirilecek bir kişi olmak üzere 3 personelden oluşur.

Denetim mercii, Antep Peyniri'nin üretildiği ve satıldığı yerlerden numuneler alıp gıda analizi yapan resmi bir laboratuvarında analize tabi tutabilir. Numune olarak alınan ürünlerin kimyasal bileşimi, fiziksel ve tekstürel yapısının tescil belgesine uygunluğu denetlenir. Kimyasal, fiziksel ve tekstürel analizler ürünün tescile uygunluğu

hakkında yeterli fikir vermez ise aromatik bileşenlerinin tespiti yapılır. Denetim merci, tescil belgesine uygun olmayan üretimler hakkında mevzuattan kaynaklanan işlemleri yapar ve davaları açar.

Denetleme kurulu, yılda en az 1 defa rutin denetleme yapacaktır. Denetim merci, şikâyet halinde bu denetlemeyi sayısız olarak tekrarlayabilir. Yapılan denetleme sonrasında tutanak tutmak ve her yıl denetim raporu yazmak da denetleme kurulunun görevleri arasındadır.

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