

No: 679 – Menş e Adı

ANTAKYA CARRA PEYNİRİ

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 679
Tescil Tarihi	: 18.02.2021
Başvuru No	: C2019/088
Başvuru Tarihi	: 19.07.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Carra Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Adnan Menderes Cad. Seçmen Apt. No:24/2 Antakya HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili Antakya, Arsuz, Belen, Yayladağ, Altınözü ve Reyhanlı ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Antakya Carra Peyniri ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Carra Peyniri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Carra Peyniri; belirlenen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen inek veya keçilerin sütünden elde edilen peynirin ve inek sütünden üretilen çökeleğin sırlı veya sırsız bir çömlek (carra) içerisine katmanlar halinde hava kalmayacak şekilde basılması ve ağız kısmı mühürlendikten sonra, çömleğin ağız kısmı aşağıya gelecek şekilde toprağa gömülmesi yöntemi ile üretilir. En az 4 ay boyunca toprak altında olgunlaştırıldıktan sonra tüketilir. Antakya Carra Peyniri tuzlu ve yenildiğinde hafifçe dili ısırarak, genizde kalıcı bir rayiha bırakan, ransit, meyvemsi ve et suyu gibi farklı kokulardan oluşan bir aromaya sahiptir.

Antakya Carra Peyniri yörede çok uzun yıllardır üretilen bir peynirdir. Depolama ve fazla ürünün uzun süre saklanabilmesi için geliştiren yöntem sonucu ortaya çıkan Antakya Carra Peyniri, üretimi yapıldığı coğrafi sınır ile özdeşleşmiştir.

Antakya Carra Peynirinin üretildiği bölge, tıbbi ve aromatik bitkiler bakımından zengin bir coğrafyadır. Yöredeki 2000'e yakın bitki türünden, 280'i endemiktir. Antakya Carra Peynirinin yapısında, başta yörede "zahter" olarak tanımlanan dağ kekiği olmak üzere, diğer endemik aromatik bitkilerden gelen p-cymene (para-kimen) aroma aktif bileşiği bulunur.

Yöresel adıyla "carra" olarak bilinen ve Antakya Carra Peyniri yapımında kullanılan çömlekler, genellikle Hatay'ın Yayladağı ilçesinde üretilir. Carralar ustalar tarafından killi toprak ve sudan elde edilen çamurdan (balçık) üretilir ve suyunu kaybetmesi ve sertleşmesi için fırınlarda pişirilir. Carralar bazen içindeki sıvının dışarı çıkmaması için sırlanır. Sırlama esnasında boya kullanılabilir. Hatay'da üretilen carralarda koyu yeşil boya kullanılır. Antakya Carra Peynirinin yapımında hem sırlı hem de sırsız carralar kullanılabilir. Sırlamada, kilin yanında kireç, çakmaktaşı, kurşunoksit kullanılır. Sırlanan carralar tekrar fırımlandıktan sonra kullanıma hazır hale gelir. Carralar 35-40 cm yüksekliğinde, ağız çapı 10-12 cm genişliğindedir. Günümüzde artan talep nedeniyle carralar Niğde ve Nevşehir yöresinden de temin edilebilir. Kullanılan carra, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.

Antakya Carra Peynirinin kendine has üretim metodu; yöre ikliminin sıcak olması nedeniyle peynirin bozulmasını önlemek amacıyla, önce peynirin suyunu baskı ve tuzlama ile mümkün olduğunca uzaklaştırmış daha sonra da ürünü toprağa gömerek bozulmaya neden olan mikrobiyolojik aktiviteler ve biyokimyasal reaksiyonları kontrol altına almayı amaçlayarak oluşturulmuştur. Toprağa gömme işlemi toprağın üst kısmındaki sıcaklığın

olumsuz etkisine karşı geliştirilmiştir. Carraların serin bir yere gömülmesi ve ara ara üzerlerinin sulanması ile de toprak altında peynirlerin düşük sıcaklıklarda muhafaza edilmesi sağlanmıştır.

Antakya Carra Peyniri, çiğ süttten üretildiği için mikroflorasını doğal kontaminantlar oluşturur. Bunlar arasında enterokok ve koliform grubu bakteriler peynirin doğal mikroflorasında yer alır. Kullanılan yüksek oranda tuz ve düşük nem içeriğinden dolayı bakterilerin büyük bir kısmı baskılanmış durumda olmasına karşın, karakteristik lezzet oluşumu için 4 aydan sonra tüketilmesi gerekir.

Antakya Carra Peynirinin rengi kullanılan süt hayvanının türüne göre değişir. Keçi sütünden üretilen peynirler porselen beyazı renginde iken inek sütünden üretilen peynirler yemleme ve mevsim koşullarına bağlı olarak porselen beyazdan krem rengine kadar değişir. Antakya Carra Peynirinin belirgin bir şekli yoktur. Sert ve kırılğan bir yapıya sahiptir.

Antakya Carra Peyniri çiğ süttten üretildiği ve olgunlaştırma aşaması geçirdiği için proteoliz, lipoliz ve glikoliz sonucu açığa çıkan farklı kimyasal sınıflardan 60'ın üzerinde değişik uçucu bileşen içerir. Bu bileşenlerin içerisinde 30'un üzerinde karakteristik aromaya katkıda bulunan aroma aktif bileşik bulunur. Ancak, 3-metil-2-bütanol, etiloktanoat, 2-izobutil-3-metoksipirazin, propanoik, bütanoik, 3-metilbutanoik, hekzanoik ve oktanoik asitler Antakya Carra Peynirinin aromasını karakterize eder.

Antakya Carra Peynirinin yağ ve kuru maddede tuz içeriği yüksek olup bileşimine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Antakya Carra Peynirin bileşimi

<u>Bileşim</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maksimum</u>
Nem (%)	34,65	54,34
Kurumadde (%)	45,66	65,35
Protein (%)	14,76	24,97
Yağ (%)	13,87	35,18
Kurumaddede yağ (%)	31,91	55,89
Tuz (%)	4,49	12,97
Kurumaddede tuz (%)	7,18	24,99
pH	4,75	6,56
Titrasyon asitliği (%)	0,32	1,69
Toplam azot (%)	1,99	4,08
Suda çözünen azot (%)	0,19	1,58
Protein olmayan azot (%)	0,10	1,37
Olgunlaşma indeksi	7,42	50,17

Antakya Carra Peyniri üretiminde inek sütünden elde edilen çökelek kullanılır. Çökelek, şekil alması kolay ve yumuşak olması sebebiyle peynirler arasındaki boşlukların doldurulması amacıyla kullanılır.

Tablo 2. Antakya Carra Peynirinin üretiminde kullanılan çökeleğin bileşimi

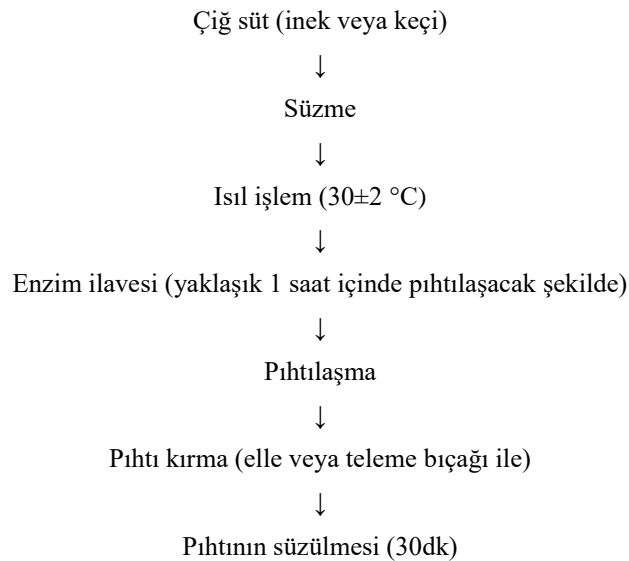
<u>Bileşim</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maksimum</u>
Nem (%)	55,39	58,2
Kurumadde (%)	40,38	44,61
Protein (%)	26,36	29,49
Yağ (%)	8,50	10,40
Kurumaddede yağ (%)	21,03	23,31
Tuz (%)	4,69	4,80
Kurumaddede tuz (%)	10,51	11,88
pH	5,06	5,39
Titrasyon asitliği (%)	0,53	0,54

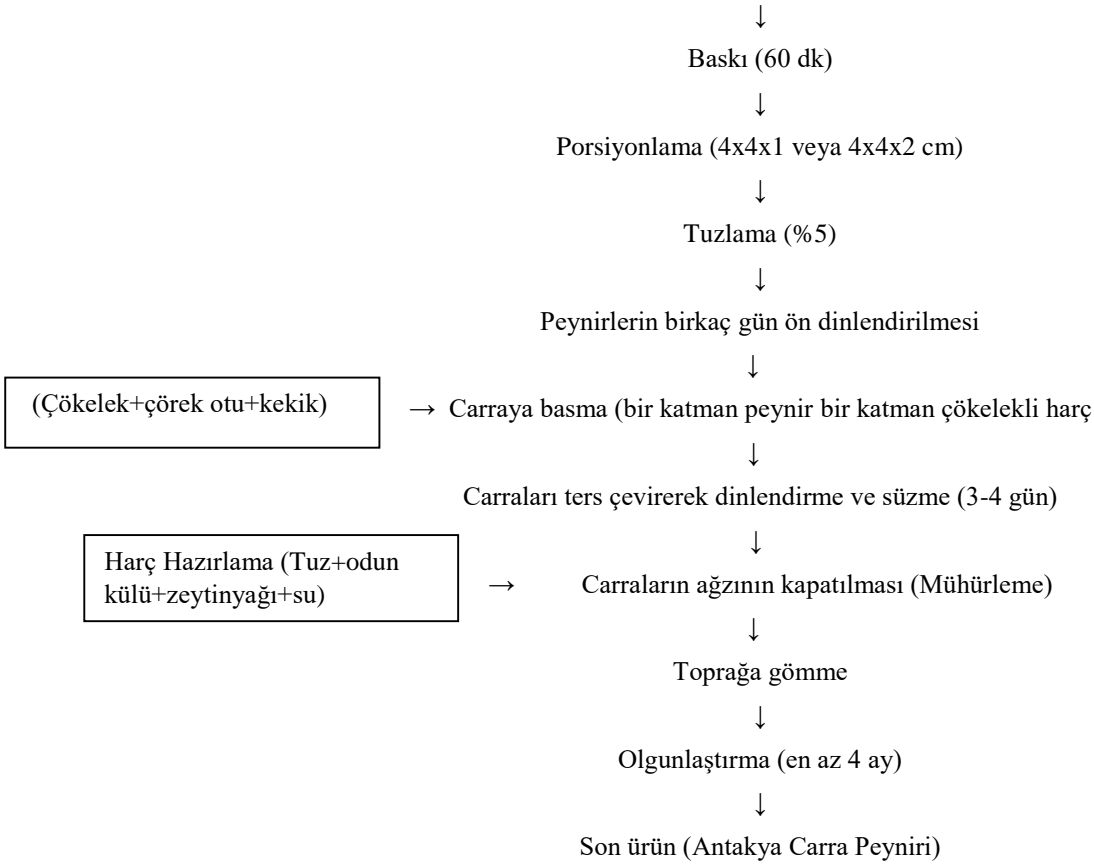
Üretim Metodu:

Antakya Carra Peyniri üretimi peynir üretimi, çökelek üretimi ve peynirin ve çökeleğin carraya basılması gibi 3 ana basamaktan oluşur.

- 1. Peynir üretimi:** Peynir belirlenen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen keçi veya ineklerin sütünden üretilir. Çiğ süt mayalama sıcaklığına getirildikten ($30\pm 2^{\circ}\text{C}$) sonra ticari bir peynir mayası ile 50-60 dakika içinde pıhtı kesim olgunluğuna gelecek şekilde mayalanır. Oluşan pıhtı bir kepçe yardımıyla karıştırılarak parçalanır ve temiz bir süzme bezi kullanılarak süzülür. Süzme işlemi, önce pıhtının kendi halinde bırakılması daha sonra ise ağırlık kullanılarak (10-12 kg) baskı uygulanması ile gerçekleştirilir. Yaklaşık 50x50x2 cm ebatlarında baskıdan çıkan teleme, 4x4x1 – 4x4x2 cm boyutlarında porsiyonlanarak ince mutfak tuzu ile yüzeyden kuru tuzlama yapılır. Bunun için bir kap içerisine bir kat tuz bir kat peynir olacak şekilde dizilir. Kullanılan tuz oranı yaklaşık %5 civarındadır. Tuzlanan peynirler birkaç gün serin bir yerde muhafaza edilerek ozmotik basınçtan kaynaklı mikrosinerez ile süzülmenin tamamlanması ve peynirin sertleşmesi sağlanır.
- 2. Çökelek üretimi:** Antakya Carra Peyniri üretiminde kullanılacak çökelek belirlenen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen ineklerin sütünden elde edilir. Geleneksel olarak inek sütü önce yoğurda işlenir, daha sonra yaklaşık 1/1 oranında su katılarak ayran elde edilir. Ayran yayıkılarak yağı uzaklaştırılır, geriye kalan yağsız ayranın kaynatılması (yaklaşık 5 dakika) ve kendi halinde soğutulması ile elde edilen pıhtının süzülmesiyle çökelek elde edilir. Elde edilen çökelek %4-5 civarında kaya tuzu ilave edilerek bir torbaya konur ve yaklaşık 60x60x5 – 60x60x6 cm ebadındaki torbalar üzerine su dolu 10 kg lık kovalar konularak 1 gün kadar süzölmeye bırakılır. Süzölen çökelek çörek otu (%3-5 oranında) veya isteğe bağlı olarak az miktarda zahter ilave edilerek homojen bir hale gelinceye kadar yoğrulur.
- 3. Peynirin ve çökeleğin carraya basılması:** Peynirin carraya basma işlemi testinin tabanına bir avuç kadar tuz ve bir avuç kadar çökelek konulması ve tabanına iyice yumruk şeklinde elle basılması ile başlar. Bu işlem bir sıra peynir bir sıra çökelek ilave edilerek testinin doldurulmasıyla son bulur. Çökelek peynir oranı 1/1 ile 1/3 arasında değişir. Carra peynir ve çökelek katmanları ile doldurulurken mümkün olduğunca boşluk kalmayacak şekilde sıkıca bastırılır. Daha sonra testilerin ağzı aşağıya gelecek şekilde ters çevrilmesiyle serin bir yerde 3-4 gün daha süzölme sağlanır. Bu işlem tamamlandıktan sonra carraların ağızlarının kapatılması (mühürlenmesi) işlemine geçilir. Mühürlenme işlemi iki aşamadan oluşur. İlk olarak bir avuç kadar tuz ve zahter peynirin üst kısmına yani testinin ağız kısmına konarak temiz bir bezle tepsinin ağzı kapatılır. İkinci olarak ise bir miktar tuz, odun külü, bir miktar zeytinyağı ve su bir kapta harç (bulamaç) haline getirilir ve bu bulamaç ile testinin ağız kısmı sıvanarak iyice kapatılır. Harcın kurummasından sonra carralar serin bir yere ağzı kısmı alta olacak şekilde tamamıyla toprağa gömülür ve en az 4 ay süre boyunca olgunlaştırılır.

Şekil 1: Antakya Carra Peyniri Üretim Şeması





Denetleme:

Antakya Carra Peyniri denetimleri Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir ve ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman yapılır.

Denetimler sırasında aşağıdaki hususlar kontrol edilir:

- Ürünün üretildiği coğrafi sınır (Görsel, Belge)
- Nihai ürünün bileşimi
- Üründe kullanılan çökeleğin bileşimi
- Ürünün üretim şekli,
- Ürünün olgunlaşma süresi
- Antakya Carra Peyniri ibareli logo kullanımının uygunluğu
- Amblem kullanımı

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.