

**No: 393 – Mahreç İşareti**

**CENNET ÇAMURU / KİLİS KAYMAKLI KIRMA KÜNEFE**

Tescil Ettiren  
**T.C. KİLİS VALİLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 393
<b>Tescil Tarihi</b>	: 14.11.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/187
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: T.C. Kilis Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Tekye Mahallesi, Cumhuriyet Cd. No:40, 79000 Kilis Merkez/KİLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kilis İli
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe ibaresi marka unsurundan daha küçük olmak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yüzyılı aşkın süredir Kilis ilinde geleneksel olarak üretilen bir tatlı çeşididir. Tel kadayıf, beyaz toz şeker, çekilmiş Antep fıstığı ve sadeyağ kullanılarak yapılan karışım üzerine, Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunlardan sağılan süttten yöreye aşağıda açıklanan geleneksel yöntemle elde edilen katmanlar halindeki kaymak konulur ve üzerine isteğe bağlı olarak pudra şekeri, çekilmiş Antep fıstığı ve tarçın serpilerek porsiyonlar halinde servis edilir. Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyun sütlerinin herhangi bir oranda kullanılması ile sadeyağ ve kaymak üretimi yapılabilir.

Kilis Keçisinin ve İvesi Koyununun laktasyon dönemi boyunca gösterdiği kimyasal özellikler Tablo-1 ve Tablo-2’de verilmiştir:

**Tablo-1: Kilis Keçisi Sütünün Kimyasal Özellikleri**

	<b>En Az</b>	<b>En çok</b>	<b>Laktasyon Dönemi Ortalaması</b>
Yağ Miktarı (%)	3,10	4,68	4,06
Özgül Ağırlığı g/ml	1,027	1,033	1,028
Protein Miktarı (%)	2.42	3,47	3,3

**Tablo-2: İvesi Cinsi Koyun Sütünün Kimyasal Özellikleri**

	<b>En Az</b>	<b>En çok</b>	<b>Laktasyon Dönemi Ortalaması</b>
Yağ Miktarı (%)	4,9	7,7	6
Özgül Ağırlığı g/ml	1,029	1,042	1,036
Protein Miktarı (%)	4,1	6,5	5,5

### Üretim Metodu:

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yapımında kullanılan zorunlu malzemeler buğday unu, su, kaymak, sadeyağ, beyaz toz şeker, taze sıkılmış limon suyu, çekilmiş Antep fıstığı ve pudra şekeri olup, isteğe bağlı olarak tarçın serpilmektedir.

Öncelikle tel kadayıf üretilmektedir, bunun için 2 kg buğday unu ve 1 kg su karıştırılarak hamur hazırlanır. Bakır saclı döner ocak üzerine delikli kılıflar kullanılarak akışkan formdaki hamur akıtılır ve 1 dakika boyunca beyaz iplik formunu alana kadar pişirilerek tel kadayıf üretilir. Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yapımında kullanılan kaymağı hazırlamak için Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunların sütleri herhangi bir oranda karıştırılıp kaynatılır, tamamen Kilis Keçisinin veya İvesi koyununun sütü kullanılabilir. Kaynadıktan sonra yüksek kenarlı bakır kaymak tepsilerine alınır. Yörede yetişen Rumi ve Kilis Karası çeşidi üzüm bağlarının budanmasından elde edilen ince çubuklar yakılarak köz haline gelmiş ateşin üstüne kaymak tepsileri konulur. Kulplu kepeçlerle süt 45-50 dakika savrulularak sütün iyice köpüklenmesi sağlanır. Sütün savrulması sırasında ince bağ dallarının yanması ile çıkan dumanla süt temas ederek tütsüleme işlemi yapılmış olur. Köpüklenen süt 4-5 saat bekletilir. Oluşan kaymak tabakaları alınarak küçük kaymak tepsilerine kat kat dizilir. Elde edilen kaymak Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğine, üretimde kullanılacak çiğ süt ise Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen

Kuralları Yönetmeliği'nde belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Üretilen kaymak asgari %60 oranında yağ içermelidir.

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yapımında kullanılan sadeyağı hazırlamak için Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyun sütlerinin ayrı ayrı veya herhangi bir oranda karışımı ile elde edilen süttten üretilmiş 10 kg yoğurda yaklaşık 15 lt kadar içerisine buzlu su ilave edilerek ayran yapılır. İçerisinde buz bulunan ayran yayık makinesine alınarak yaklaşık 30 dakika boyunca karıştırma sağlanır. Eğer karıştırma işlemi elle sallanan yayık teknelerde yapılacaksa yaklaşık 1 saat kadar tekne sallanır. Karıştırma ile ayrılan tereyağları ayranın üzerinden süzgeçlerle alınıp süzülerek tereyağı yapılmış olur. Bu tereyağı tekrar eritilir ve tereyağında kalan ayran kısmının dibe çökmesi sağlanır. Üstte kalan yağ kısmı alınarak sadeyağ üretilmiş olur. Üründe kullanılacak sadeyağın, Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği'ne uygun olması gerekmektedir.

Şerbeti hazırlamak için 1 lt suya 500 gr beyaz toz şeker eklenerek kaynatılır, kaynamaya başlayınca içerisine 5 ml taze sıkılmış limon suyu eklenerek 5 dakika daha kaynatılır ve oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra şerbet hazır hale gelir. Üretimde kullanılacak şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakkaroz) olmalıdır.

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefeyi hazırlamak için 1 kg tel kadayıf önceden ısıtılmış 100 gr sadeyağ ile yumuşatılarak bıçak ile yaklaşık 1 cm uzunluğa erişinceye kadar tepsi içerisinde 5 dakika boyunca doğranır. Ocağın altı hafif açılarak kadayıfın alt kısmı hafif kızarana kadar 5 dakika pişirilip karıştırılarak tepsiye yayılır. 400 gr beyaz toz şeker ve 400 gr çekilmiş Antep fıstığı üzerine dökülür ve tepsi içerisindeki kadayıfla üstü kapatılır. Tepsinin üzeri başka bir tepsi ile kapatılır ve yaklaşık 5 dakika normal ateş üzerinde içerisindeki şeker eriyip kadayıfın da alt kısmı kızarana kadar bekletilir. Üzerine örtülen tepsi kaldırılarak hazırlanan karışım homojen bir yapı alana kadar normal ateş üstünde 5 dakika karıştırılır. Oluşan homojen karışım ocağın altı kapatılarak üzerine yukarıda yapımı anlatılan ve oda sıcaklığına kadar soğuması beklenen 300 gram şerbet dökülür ve 5 dakika karıştırılarak homojen bir yapı elde edilir. Bir tepsi içerisine veya servis edilecek tabağa konarak toplam karışıma 1 kg kaymak kullanılacak şekilde üzeri kaymakla kaplanır. 1 kg Kaymakla kaplanan karışım üzerine toplamda 50 gr pudra şekeri, isteğe göre tarçın ve çekilmiş Antep fıstığı eklenerek porsiyonlara ayrılır ve servis edilir.

Üretimde kullanılan ve malzemelere temas eden ekipmanlar Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe lokantalarda tüketicilere sunulacaktır ancak dondurulmuş olarak satılması da mümkündür. Dondurulmuş olarak sunulacaksa, tüketime hazır hale getirilmiş ürünler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onaylı / kayıtlı bir işletmede şoklama odalarında -18 °C sıcaklığa kadar dondurularak ambalajı üzerine Mahreç işaretine yönelik resmi amblem uygulanır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uygun olarak etiketlenip piyasaya arz edilir.

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

Kaymak ve sadeyağ Kilis ilinde üretilip, Kilis'ten temin edilmek ve özelliğini kaybetmeden muhafaza edilmek kaydıyla Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefenin yukarıda belirtilen üretim metodu ile Kilis dışında üretilmesi mümkündür.

#### **Denetleme:**

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe üretimi ve içinde kullanılan malzemelerin denetimi 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununa uygun olarak Kilis Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Kilis Baklavacılar ve Kadayıfçılar Odası, Kilis Ticaret ve Sanayi Odası ve Kilis Belediyesinden oluşturulacak toplam 5 kişilik komisyon tarafından yapılacaktır. Denetim mercii; Kilis Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden Gıda Mühendisi, Veteriner Hekim veya Ziraat Mühendisi olmak şartıyla 2 üye, diğer kurumlardan birer üye olmak üzere 5 kişiden oluşturulacaktır. Mercii yılda en az bir defa olmak kaydıyla komisyon üyelerinin belirleyeceği sıklıkta toplanacaktır. Şikâyet ve şüphe durumunda periyot dışı denetleme yapacaktır. Denetlemede aşağıda belirtilen hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir:

1. Kullanılan kaymağın katmanlar halinde olması
2. Kullanılan sadeyağ eritildiğinde içerisinde su veya ayran kalıp kalmadığı
3. Kullanılan şerbetin üretiminin nasıl yapıldığı
4. Üretim aşamasında kullanılan Antep fıstığı, kaymak ve sadeyağın miktarları ve nitelikleri

Denetleme merciinin denetim amacıyla yaptığı harcamalar 6769 sayılı SMK hükümleri uyarınca denetlenen firmalar tarafından karşılanacaktır.

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