

No: 360 – Mahreç İşareti

ANTEP MUSKASI (GAZİANTEP MUSKASI)

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 360
Tescil Tarihi	: 13.06.2018
Başvuru No	: C2017/058
Başvuru Tarihi	: 14.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Muskası (Gaziantep Muskası)
Ürün / Ürün Grubu	: Muska / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 No'lu Sok. No:15 Şehitkamil/GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Antep Muskası coğrafi işareti, ürünün markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Üzüm pestilleri ortalama 6,5 cm. genişliğinde ve 20-27 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Bu şeritlerin arasına yaklaşık olarak 5 gram, toplam muska kütleinin %14-18'i kadar, Antep fıstığı, nişasta ve pudra şekerinden oluşan muska harcı (Muska harcına muska içi de denmektedir) ile doldurulur. Antep Muskası üçgen bir şekilde sarılarak yapılan bir yiyecektir. 1 adet muskanın kütlesi 32-35 gram arasında değişir.

Antep Muskası yapımında Boziç / erken hasat/ilk hasat" olarak bilinen, meyve olgunlaşmadan hasat edilen, meyve içinin rengi parlak yeşil olan, ağaç üzerindeki rengi tam olarak kırmızıya dönmemiş ve kırmızı-yeşil alacalı renkleyen hasat edilen ve Siirt, Halebi ve Ohadi çeşitleri haricindeki çeşitlerden olan Antep Fıstığından TS 1280 no.lu standartta yer alan ve "ekstra", "sınıf-I" ve "sınıf-II" tanımlarına girenleri Antep Muskası içinde kullanılabilir. Muska sarmak için önce harcının hazırlanması gerekir. Gaziantep Muskası harcı; % 55-72 oranında çekilmiş Antep Fıstığı, % 14-18 pudra şekeri, % 13-16 oranında nişastanın istenen oranlarda karıştırılması ile hazırlanır. Antep Muskasında kullanılan Antepfıstığı TS 1280 no.lu standarda uygun olacaktır.

Antep Muskasını sarmak için üzüm pestili kullanılır. Üzümler Gaziantep yöresinde yetiştirilen üzümlerdir. Üzüm çeşidi pestilin lezzetine etki eder. En çok tercih edilen üzüm çeşitleri Dökülgen Üzümü, Hönüsü Üzümü, Antep İrikara Üzümü gibi Yörede yetişen üzüm çeşitleridir. Gaziantep'te pekmezden türetilen ürünler için karakteristik tat ve lezzet veren üzüm çeşidi öncelikli olarak Dökülgen Üzümüdür. Ancak zamanla diğer çeşit üzüm türlerinin de bölgede yetiştirilmeye başlamasından dolayı pekmez, muska ve pestil çeşitlerinde kullanılan üzüm çeşitliliği de artmıştır.

Antep Muskasında kullanılan pestil 2 yöntemle elde edilir. Birinci yöntem doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile yapılır. İkinci yöntem ise daha önce hazırlanmış pekmezin işlenmesiyle elde edilir. Bu iki yöntemin tek farkı pekmezin taze olarak ya da hazır olarak kullanılmasıdır. Bunun dışındaki tüm üretim aşamaları birebir aynıdır. Ancak, genellikle, taze üzümün raf ömrünün sınırlı olmasından dolayı, üzüm pekmez haline getirildikten sonra işlenmeye devam edilmektedir. Bu durumda Antep Muskasının doğrudan taze üzüm şirasından mı yoksa önceden pekmez haline getirilen üzüm şirasının işlenmesiyle mi elde edildiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca pestil için şerbet hazırlanması esnasında bakır kazan kullanılması zorunludur.

Muska harcı olarak bazı bölgelerimizde ceviz, badem gibi kendi yörelerine özgü malzemeler koyabilmektedirler. Antep muskasında sadece Antep Fıstığı ile hazırlanan harç kullanılır. Kullanılan pestil üzümden yapılarak, içerisine ceviz parçaları gibi bileşenler konulmaz. Antep Muskasının nihai halinde içerisinde yer alacak Antep fıstığı oranını %8-13 arasında olacaktır.

Üretim Metodu:

Antep Muskası Üretim aşamaları şu şekilde gerçekleşmektedir:

1. Nişasta çözeltisi hazırlama

Buğday nişastasının su içinde karıştırılarak homojen bir karışım elde edilmesi gerekmektedir. Bu karışım için yaklaşık 18 kg buğday nişastası ile 24 lt. su bir kazan içerisinde bir kişi tarafından ortalama 30 dakika karıştırılır.

2. Baklavalık un ile su karışımını hazırlama

Baklavalık unun su içerisinde karıştırılarak homojen bir karışım edilmesi gerekmektedir. Bu karışım için yaklaşık 4 kg buğday unu ile 17 lt su bir kazan içerisinde ortalama 30 dakika boyunca karıştırılır.

3. Pestil (şerbet) hazırlama

Antep Muskasında kullanılan pestil 2 yöntemle elde edilir. Birinci yöntem geleneksel yöntemdir ve doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile yapılır. Doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile pestil elde edilirken glikoz şurubu kullanılmaz. Eylül ayında toplanan üzümler plastik kasalarda taşınır. Üzüm önce tah edilir, yani çürükleri ayrılır. Daha sonra plastik kasalar içindeki üzüm suya daldırılıp çıkarılarak, endüstride ise delikli paslanmaz çelikten yapılmış hareketli bantlar üzerinde taşınmakta olan üzümlere duşlama sistemi ile su püskürtülmesiyle yıkanmaktadır. Tah işlemi bittikten sonra, üzüm yıkanır. Demir süzöklere konulup, suyu süzülüp, sonra da tahta sala yerleştirilir. Üzüm salı, üzümün ezilip suyunun çıkarılacağı tahtadan, yekpare taştan veya son zamanlarda betondan yapılan dikdörtgen bir havuz şeklindeki yapılardır. Gelen üzümler önce yabancı maddelerden ayklanır. Bu şekilde ayıklanan ve tahlanmış olan üzümler yıkanarak sallara doldurulur. Üzüm sala yerleştirildikten sonra ak toprak denen killi toprak (pekmez toprağı) serpilir. Şire toprağı da denilen ak toprak, yörede keymik denen taşın parçalanmış halidir. Ayaklarına temiz yıkanmış çizmeler giyen ve “fartçı” denilen bir kişi üzümleri tepelemeye başlar. Bunu usulüne göre ve dikkatli yapmalıdır. İlk gelen üzüm suyu, salın önce üstteki deliğinden kaplara alınır. Bu daha berrak ve açık renkli bir su olup adına “burun suyu” denir. Burun suyu kaynatılarak Antep Muskası yapımında kullanılacak olan pestil üretilir. Diğer aşamalarında ise Antep Pekmezi imal edilir.

İkinci yöntem ise daha önce hazırlanmış pekmezin işlenmesiyle elde edilir. Yeterli büyüklükteki bir bakır kaynatma kazanına 150 kg su konularak 35-40°C'ye kadar ısıtılır. Aynı kazan içerisine 75 kg glikoz şurubu, 15 kg şeker, 45 kg pekmez ve 3,5 gram sitrik asit konularak bu karışım 35-40 dakika boyunca elle karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Bu karışımın üzerine daha önceden hazırlanmış olan nişasta ve un karışımları eklenerek kaynayanaya kadar elle karıştırılmaya devam edilir. Kullanılan glikoz şurubu miktarı Türk Gıda Kodeksi ve Şekerli Mamullere ile ilgili Yönetmeliklere uygun ve izin verilen miktarlarda kullanılmalıdır.

Parametre	Değer
Briks, % en az	68 – 70
Yabancı madde miktarı, kütlece, % en çok	0,0 – 0,3
pH en çok	5,8 – 6,0
HMF (Maks.), mg/kg	18 – 20

Tablo 1. Pestil şerbeti için kullanılacak pekmez için fiziksel-kimyasal özellikler

Kullanılan sitrik asit kokusuz, beyaz toz veya şeffaf kristal yapıda olmalıdır. Kullanılacak glikoz şurubu ise kokusuz, renksiz (şeffaf) ve sıvı bal kıvamında olmalıdır.

Tablo 2. Glikoz şurubu için olması gereken fiziksel-kimyasal özellikler

Parametre	Değer
Briks, %	78,0 – 85,0
Yabancı madde miktarı, kütlece, % en çok	0,0 – 0,3
pH en çok	5,8 – 6,0

Bu iki yöntemin tek farkı pekmezin taze olarak ya da hazır olarak kullanılmasıdır. Bunun dışındaki tüm üretim aşamaları birebir aynıdır. Ancak, genellikle, taze üzümün raf ömrünün sınırlı olmasından dolayı, üzüm pekmez haline getirildikten sonra işlenmeye devam edilmektedir. Bu durumda Antep Muskasının doğrudan taze üzüm şirasından mı yoksa önceden pekmez haline getirilen üzüm şirasının işlenmesiyle mi elde edildiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca pestil için şerbet hazırlanması esnasında bakır kazan kullanılması zorunludur. Kullanılan üzüm pestilinin kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine dair üst sınırları aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 3. Üzüm pestilinde olması gereken kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler

ÖZELLİKLER	SINIRLAR
1. Kimyasal	
Toplam katı madde, % (m/m), en az	85
Rutubet, % (m/m), en çok	15
Titrasyon asitliği, % (Tartarik asit cinsinden), en çok	1,0
Sun'î boya maddesi	Bulunmamalı
pH değeri	4,0 - 5,0
Hidroksimetil furfural (HMF), mg/kg, en çok	50
Protein, % (m/m), en az	2,5
Toplam kül, (%), (m/m)	2,5
% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül, % (m/m), en çok	0,1
Metalik Madde	
- Demir (Fe) (mg/kg), en çok	15,0
- Bakır (Cu) (mg/kg), en çok	5,0
- Çinko (Zn) (mg/kg), en çok	5,0
- Kalay (Sn) (mg/kg), en çok	150,0
- Kurşun (Pb) (mg/kg), en çok	0,3
- Arsenik (As) (mg/kg), en çok	0,1
2. Mikrobiyolojik	
Toplam mezofilik aerobik bakteri, (adet/g), en çok	10 ⁶
Fekal koli (adet/g)	Bulunmamalı
Salmonella (adet/25g)	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (adet/g)	Bulunmamalı
Maya ve küf, adet/g,	10 ²
Aflatoksin B1 (ppb), en çok	5
Aflatoksin (B1+ B2 + G1 + G2), (ppb) en çok	10

4. Hazırlanan pestil şerbetinin serilmesi

Hazır durumundaki pestil şerbeti bezlerin üzerine serilir. Her beze dökülen şerbet genellikle tahta bir mala ile bezin her yerine aynı incelikte (2-3 mm) serilinceye kadar itinayla bezin üzerine yayılır. Serilen bezler hazırda bekletilen tahtadan yapılmış serim tahtalarının üzerine bırakılarak dinlenmeye bırakılır.

5. Açık havada ön soğutma ve bezlerin kurutma odasına alınması

Tahtaların üzerinde bekleyen bezler yaklaşık 30 dakikalık bir aranın ardından kurutma odasına alınır.

6. Kuruması tamamlanan pestilin çıkarılması ve serilmesi

Kurutma odasında yaklaşık 20 saatte kuruması tamamlanan pestiller kurutmadan çıkarılır. Çıkarılan pestillerin birbirlerine yapışmaması için mısır unu ile pestillerin arası unlanır.

7. Pestillerin bezlerden soyularak kesilmesi

Pestillerin serilmiş halde olduğu bezler ıslatılarak üzerindeki pestil çekilmek suretiyle soyulur. Her soyulan pestin birbirlerine yapışmasını önlemek için aralarına mısır unu ile unlama yapılarak ve üst üste bırakılarak istenilen kalınlığa ulaşıncaya belirlenen ölçülerde sarılmak için büyük bıçaklar yardımıyla elle kesilir.

8. Muska yapımı

Uygun boyutlarda kesilen pestillerin içlerine önceden hazırlanmış olan muska harcı konularak kendine has şekilde sarılır. Sarım işlemi özel bir işlem olduğu için elle yapılmaktadır. Ürün üçgen şekli verilerek sarılır. Sarım sonunda muska görünümünde son şekli oluşur. Pestilin uç en kısmının açılmaması için yerel halk tarafından "dibıklama" denilen işlem yapılır. Dibıklama; küçük bir bal parçasının pestilin en uç kısmına sürülerek, oluşan muska şeklinin dağılmamasını sağlayan işlemdir.

9. Ambalajlama

Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek, rutubet almasını önleyecek, güneş ışığından koruyacak, hava sızdırmaz ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte; temiz, kuru ve kokusuz olmalıdır. Kullanılacak ambalajların içi gıdaya uygun bir malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

10. Depolama

Ürün nemli ve sıcak yerlerde depolanmamalı, üstü kapalı ve hava sirkülasyonunun yeterli düzeyde olduğu yerlerde muhafaza edilmelidir. Depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve ürünleri etkileyebilecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

Antep Muskası yapımında kullanılan tüm bileşenlerin ve ürünün üretiminde kullanılan alet ve ekipmanların TGK mevzuatına uygun olması gerekmektedir.

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

Antep Muskası sadece Gaziantep ilinde yetişen üzümlerden elde edilen pestil kullanılarak yapılmalıdır. Bunun için üzüm çeşitlerinden Dökülgen Üzümü, Hönüsü Üzümü, Antep İrikara Üzümü kullanılmalıdır. Antep Muskasında sadece Antep Fıstığı ile yapılır.

Denetleme:

Denetim ekibi Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, konusunda uzman 1er kişi ile toplam 5 kişiden oluşur.

Denetim Ekibi;

- 1- Antep Muskasının üretim tekniğinin uygunluğunu,
- 2- Antep Muskasının Türk Gıda Mevzuatına ve ilgili Yönetmeliklere uygunluğunu
- 3- Antep Muskasının bileşiminde kullanılan; üzüm suyu, pekmez, nişasta ve glikoz şurubu gibi hammadde bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu denetler. Ayrıca kullanılan pekmezin TGK Üzüm Pekmezi Tebliğine uyumunu da denetlenecektir.
- 4- Antep Muskası için kullanılan fıstık içinde hafif yüzeysel hasarların bulunmasının kabul edilebilir olduğu ancak çürümüş ve tüketimi uygunsuz hale gelmiş ürünlerin kullanılmamasına, gözle görülür yabancı maddelerin bulunmamasına, gözle görülür ıslaklık ihtiva etmemesine, küf ve tadında acılaşma olmamasına, rutubet muhtevasının kütlice %6,5'i geçmemesine, içerisinde hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevasının kg'da 1 gramı geçmemesine, Antepfıstığı içerisinde yabancı tat ve koku bulunmamasına dikkat edilecektir.

- 5- Antep Muskası üretiminde metal bulaşması ve aflatoksin başta olmak üzere muhtemel tüm bulaşanlara yönelik TGK Bulaşanlar Yönetmeliği ve ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere uygun olarak numune alınacağı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotlarının uygulanacağına ilişkin ifade ile üretim aşamasında ve nihai üründeki HMF değerinin kontrol edilecektir.
- 6- Antep Muskası hazırlanmasında gıda katkı maddelerinin (sitrik asit hariç), aroma vericilerin ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanılmayacağı denetlenecektir.
- 7- Denetimleri periyodik olarak 6 ayda 1 kez ya da gerekli gördüğünde her an, ayrıca şikâyet olması halinde her zaman ve her an usulüne uygun olarak yapar.

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.