

No: 237 – Mahreç İşareti

**ANTEP FISTIK EZMESİ
(ANTEPFISTIĞI EZMESİ / GAZİANTEP FISTIK EZMESİ)**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.01.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 237
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C2017/004
Başvuru Tarihi	: 23.01.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi)
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstık ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep İli
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Antep Fıstık Ezmesi, Gaziantep İline özgü uzun yıllardan beri yapılan bir tatlıdır. "boziç" olarak tabir edilen erken hasat edilmiş Antep fıstığının şeker ile belirli ölçülerde karıştırılması ile hazırlanmaktadır. Antep Fıstık Ezmesinin ayırt edici özelliği ezme üretiminde kullanılan Antep fıstığı ve üretim metodudur. Antep Fıstık Ezmesi yapılacak Antep fıstıklarının 27 sayılı Antep Fıstığı Coğrafi İşareti Tescilinde belirtilen ölçütlere uyması ve "boziç" olarak tabir edilen erken hasadından elde edilmiş olması gerekmektedir. Antep Fıstık Ezmesinin üretimindeki en önemli nokta üretimde kullanılacak olan Antep fıstıklarının seçimidir. Antep Fıstık Ezmesi üretmek için öncelikle Antep fıstıklarının normal olgunluk döneminden önce hasat edilmesi gerekmektedir. Erken hasat edilen Antep fıstıklarına "boziç" veya farklı yörelerde "ilk hasat", "kuş boku" ve "kuş tipi" isimleri verilmektedir. Olgunlaşmış antepfıstığı içleri daha koyu renkte olmakta ve kırmızıya doğru renk almaktadır. Boziç Antep fıstığı açık renkli olup, meyve içi az gelişmiştir. İç meyve rengi parlak yeşildir. Antep fıstığının yeşil içe sahip olması aranan bir özelliktir. Mevsim normalleri dâhilinde Gaziantep ili genelinde ezme üretimine elverişli Antep fıstıklarının hasadı Temmuz sonundan başlayarak Ağustos ayı içerisinde yapılmaktadır. Erken hasat edilecek olan fıstıkların ağaç üzerindeki renkleri tam olarak kırmızıya dönmemiş olup, kırmızı - yeşil alacalı bir renge sahiptir. Antep Fıstığı çeşitleri olan Siirt, Halebi ve Ohadi Antep Fıstık Ezmesi üretimi için uygun çeşitler değildir.

Üretim Metodu

Erken hasat edilmiş Antep fıstıklarının öncelikle boş tanelerinin dolu tanelerinden ayrılması gerekir. Geleneksel üretim metodunda dolu tanelerin ayrılması için soğuk su kullanılır. Su dolu kaplara atılan Antep fıstıklarından boş olanlar hafif olmaları nedeniyle su yüzeyine çıkar ve yüzeye çıkan fıstıklar ayrılır. Su dolu kabın dibinde toplanan fıstıkların hızlı bir şekilde dipten alınması gerekir. Bunun nedeni suyun meyve ile daha uzun süre temas etmesinin önlenmesidir. Dolu - boş ayırımı yapılan kabuklu Antep fıstıkları sergi yerlerine alınarak kurutulur. Kurutma işlemi ürün kalitesine etki eden önemli bir faktördür. Serim kalınlığının 3-5 cm'yi geçmemeli ve sergideki meyveler sık sık karıştırılmalıdır. Serimin doğru yapılması kurutma süresini etkilemekte olup, meyvelerin küflenip bozulmasını önlemek açısından önemlidir. Taze meyveler kurudukları zaman % 45 - 50 oranında su kaybeder. Kuruyan Antep fıstıkları çuvalarla fıstık İşleme tesislerine gönderilmektedir. İşleme tesislerinde sert kabuklar çıkartılmakta ve iç fıstık kalmaktadır. İç fıstıkların muhafazası da çok önemlidir. İç fıstıkların zaman kaybetmeden fıstık ezmesi yapımına alınması gerekmektedir. Eğer hemen işlenmeyecekse soğuk hava deposunda ya da vakumlu paketlerde bekletilmesi uygundur. Antep fıstığı ezmesinde kullanılacak hammaddenin en fazla %5 nem içeriğine sahip olması gerekir. İç fıstıklar değirmende çekilerek ince taneler haline getirilir. Çekilen fıstıklar ayrıca elekten geçirilir. Antep fıstık ezmesindeki şeker oranı %40 - 50 arasında değişebilir. 2/1 oranındaki şeker ile su karıştırılarak kaynatılır ve şerbetin sıcaklığı 118 °C'ye ulaşınca hazırlanan fıstık ile karıştırılır. Karışım mermer üzerine dökülerek soğutmaya bırakılır. Kullanılan mermer temiz, pürüzsüz ve mümkünse beyaz olmalıdır. Fıstık-şerbet karışımı hamur el yakmayacak derecede soğuyunca el ile yoğrulur.

Yoğrulan fıstık ezmesi mermer üzerinde üzeri düzgün bir hal alacak şekilde ustaların tercihine göre ancak genellikle 3 cm kalınlıkta açılır ve daha sonra kesilir. Porsiyonlama işlemi fıstık ezmesi ustalarının tercihine bağlıdır. Belli bir büyüklük ve şekil tanımlanmamaktadır. Antep fıstık ezmesi sadece Antep fıstığı, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker ve su içermektedir. Antep fıstığı ezmesi aşağıdaki bileşen oranlarına sahip olmalıdır:

Antep fıstığı: % 45 (minimum)

Şeker : % 45 - 50

Nem : % 8 – 10

Yağ : %25 – 30

Renk değerleri: L: 25 - 30 a: (-5,50) - (-7,00) ve b: 14,50 - 16,50

Ürünün raf ömrü 30 gündür, serin ve rutubetsiz bir ortamda muhafaza edilmelidir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Antep fıstığı ezmesinin üretiminde kullanılacak olan Antep fıstıkları Boziç olmalı ve 27 sayılı Antep Fıstığı Coğrafi İşaret Tescil Belgesine uyumlu olmalıdır. Aynı zamanda yapım tekniği tanımlandığı şekle uymalı ve içerisinde yukarıda belirtilen oranlarda Antep fıstığı, şeker ve su dışında hiçbir madde bulunmamalıdır.

Denetleme

Antep fıstığı Ezmesi Denetleme Kurulu, Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkamil Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek bir uzman, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir uzman ve Antep fıstığı Araştırma Enstitüsünden bir kişi olmak üzere 4 kişiden oluşmaktadır.

Denetleme Kurulu, gıda analizi yapan resmi bir laboratuvarında yapılacak analizlerle Antep fıstığı ezmesinin Antep fıstığı, şeker ve su içeriğinden oluşup oluşmadığını denetleyecektir. Bunun dışında Denetleme Kurulu, ilgili analizlerle Antep fıstığı ezmesinde gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve taşıyıcı amaçlı diğer bileşenlerin kullanımını kontrol edecektir. Ayrıca, Denetleme Kurulu, ilgili analizlerle, Antep fıstığı ezmesinde, ideal oran olarak belirlenen Antep fıstığı: %45 (minimum); Şeker: % 45-50; Nem: % 8-10 oranlarına uyulup uyulmadığını tespit edecektir. Denetleme Kurulu, belirtilen resmi laboratuvarında aynı zamanda renk analizi de yaptıracak olup, Antep fıstığı ezmesinin belirtilen renk değerlerine uygunluğunu kontrol edilecektir. Söz konusu uygunluk parametresi Boziç Antep fıstığı renginden \pm %2,5 oranında sapmaya göre belirlenecektir. Denetleme Kurulu, Antep fıstığı ezmesinin yağ oranının ideal yağ oranı olan %25 oranında olup olmadığını da ilgili analizlerle tespit edecektir. Denetleme Kurulu, belirtilen resmi laboratuvarında yaptıracığı duyu test ile Antep fıstığı ezmesinin kötü koku veya tada sahip olup olmadığını denetleyecektir. Denetçi bizzat denetleme anında da Antep fıstığı Ezmesinin kokusu ve tadı hakkında ön fikir verebilir ve bunu denetleme formuna işleyebilir. Denetleme Kurulu, denetimini, Antep fıstığı Ezmesinin satıldığı ve üretildiği bölgelerde, farklı illerin satış noktalarından alınacak numuneler üzerinde gerçekleştirecektir. Denetleme kurulu, yılda en az 1 defa rutin denetleme yapacaktır. Denetleme Kurulu, şikâyet halinde bu denetlemeyi sayısız olarak tekrarlayabilir.

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