

No: 223 – Mahreç İşareti

**ANTEP TIRNAKLI PİDESİ
(GAZİANTEP TIRNAKLI PİDESİ, ANTEP PİDESİ)**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.01.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 223
Tescil Tarihi	: 31.10.2017
Başvuru No	: C2017/005
Başvuru Tarihi	: 25.01.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi)
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Nolu Sok. Bina No:15 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Birçok gıdanın hammaddesi olan buğdayın kullanıldığı en önemli ürün ekmektir. Binlerce yıldır insan beslenmesinin temel içeriğini oluşturan ekmeğin geliştirilen pek çok gıda maddesine rağmen yerini ve önemini korumaktadır.

Kendine özgü şekli, aroması ve lezzetiyle tüketimi oldukça yaygın olan “tırnaklı pide”; Gaziantep, Adıyaman, Şanlıurfa ve Kahramanmaraş illeri sınırları içinde mahalle fırınlarında üretilmektedir. Bu illerdeki halk tarafından yoğun olarak kullanılan ekmeğin çeşitleri tırnaklı pide, açık ekmeğin ve kübban olmakla birlikte francala ekmeğin çeşitleri de tüketilmektedir. Ancak bölgenin tarihine bakıldığında endüstriyel üretimi olan francala ekmeğin çeşitlerinin sonradan geliştiği bilinmektedir. Fırınların yaygınlığı bölgede buğday kültürünün arkeolojik devirlere uzanması ve ekmeğin fırınlarda hazırlanmasına dayanmaktadır. 9. yüzyıldan sonra Anadolu’da şehirleşme sonrasında fırınların yaygınlaşması ile fırınlar sadece ekmeğin üretimi için değil evde hazırlanan yemeklerin de pişirildiği mekânlar olarak işlevselliğini çeşitlendirmiştir. Son yıllarda ise hane halkının daha çok dışarıda çalışması ile fırında pişirmeye olan talep artmıştır. Elbette fırınların asıl üretimi olan ekmeğin de Gaziantep’te çok çeşitlilik göstermektedir. En çok tüketilen ekmeğin yufka ekmeğin, tırnaklı ekmeğin ve kübban ekmeğidir. Ayrıca hazırlanan kebablar daha çok yöreye ait tırnaklı pide veya lavaş ekmeğin denilen açma/açık ekmeğin tüketilir. Şehirde, meslek odalarının verilerine göre yaklaşık 1600 pide fırını ve 115 francala ekmeğin fırını bulunmaktadır.

Yerel 3 farklı üreticiden alınan Antep Tırnaklı Pidesi üzerinde yapılan çalışmalar sonucunda aşağıdaki veriler elde edilmiştir (Tablo 1). Tablodaki veriler her ürün için 2 adet ve 2 tekrar ile elde edilmiş ve ortalama olarak verilmiştir. Kalınlık değerleri 2 adet ekmeğin kenarlarının farklı noktalarından alınan veriler ile elde edilmiştir. Tırnak aralığı ise 6 adet farklı tırnak aralığının ortalaması olarak verilmiştir. Renk değerleri Hunter Lab Colorimeter kullanılarak ekmeğin 6 farklı noktasından alınmış ve ortalama hesaplanmıştır.



Resim 1. Antep Tırnaklı Pidesi

Antep Tırnaklı Pidesi yaklaşık 20 cm eninde, 39 cm boyunda ve yaklaşık 1 cm kalınlığında oval şekilde düz ekmektir (Resim 1). Hamur halindeyken yapılan tırnaklama nedeniyle yüzeyinde 1,35 x 1,40 cm boyutlarında ve genellikle homojen dağılım gösteren tırnak aralıkları bulunur.

Tablo 1. Antep Tırnaklı Pidesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değerler
Ağırlık (gr)	175,0 - 200,0
En (cm)	20,0 ± 2,0
Boy (cm)	39,0 ± 2,0
Kalınlık (cm)	0,75 - 1,30
Tırnak aralığı	a (cm) 1,50 ± 0,10 b 1,35 ± 0,15 (cm)
Tırnak aralığı	a (cm) 1,35 ± 0,10 b 1,45 ± 0,15 (cm)
Üst yüzey renk	L* 55,01 ± 0,90 a* 5,63 ± 0,40 b* 22,74 ± 0,20 YI 61,10 ± 0,60
Alt yüzey renk	L* 72,64 ± 0,40 a* 1,79 ± 0,10 b* 19,35 ± 0,60 YI 41,96 ± 0,70
Rutubet (%)	34,17 ± 0,97
Protein (KM'de, %)	12,68 ± 0,25
Tuz (KM'de, %, en çok)	1,50

Tüketim ve servis şekli: Tırnaklı pidenin üretim alanı Gaziantep merkezli olmakla birlikte Adıyaman, Kahramanmaraş ve Şanlıurfa il sınırları içinde de farklı tekniklerle ve özellikte pide üretilmektedir. Her iline kendine özgü pide yapma tekniği bulunmaktadır. Antep Tırnaklı Pidesi Gaziantep ili sınırları içinde yapılmaktadır. Antep Tırnaklı Pidesi mahalle fırınlarında talep üzerinde yapılır ve sıcak olarak tüketilir. Şehirde her öğünde sofralarda ana ekmek olarak tüketilmektedir. Bunun yanında bazı yemeklerin yanında kullanılan olmazsa olmaz ekmek çeşidi Antep Tırnaklı Pidesidir. Bu yemeklere örnek olarak beyran ve tava verilebilir. Bunlara ek olarak, şehirdeki lokanta kültürünün en önemli parçaları olan nohut dürümcüsü, dönerci ve kebabçılarının en çok kullandıkları ekmek çeşidi Antep Tırnaklı Pidesidir.

Ayrı Edici Özellik: Gaziantep Kültürü

2015 yılı Nisan ayında Gaziantep, gastronomi dalında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) "Yaratıcı Şehirler Ağı" na girmiştir. Gaziantep, Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alan ilk Türk şehri olarak "Gastronomi" alanında dünyadaki 17 şehir arasına girmiştir. Zengin mutfak kültürüyle Gaziantep gastronomi alanında özel sayılan bir şehirdir. Şehirde mahalle fırınları oldukça yaygındır. Günün her saati ekmek üretilen fırınlarda ayrıca yemek de pişirilmektedir. Fırın yemeklerinin birçoğu ise tırnaklı pide, kübban ve açık ekmekler ile birlikte tüketilmektedir. Mahalle fırınları Gaziantep'te çok önemli bir yere sahiptir. Şehirdeki ekmek tüketiminin %50-60 kadarı bu fırınlardan karşılanmaktadır. Tırnaklı pide üretimi sadece bu fırınlarda bu alanda tecrübeli ustalar tarafından yapılmaktadır. Yani tırnaklı pide evlerde üretilmemektedir. Bu nedenle her mahallede en az bir ekmek fırını bulunmaktadır ve günlük üretimin tamamı mahalle fırınlarındaki tecrübeli Gaziantepli ustalar tarafından yapılmaktadır. Bu durum Antep Tırnaklı Pidesi üretiminin yerel ve geleneksel bir ürün olduğunu göstermektedir. Pidelere halk tarafından öğünlük olarak satın alınıp tüketilmektedir. Lokanta ve restoran gibi yerlerde de yöresel ekmek olarak Antep Tırnaklı Pidesi sunulmaktadır. Ayrıca Antep Tırnaklı Pidesi şehirde çok fazla miktarda bulunan dürümcüler tarafından kullanılmaktadır. Pidelere özellikle kebab, közlenmiş patlıcan, biber ve patlıcan kebabı gibi yemeklerle dürüm yapılarak tüketilmektedir. Gaziantep'te bulunan 1368 fırının 1150'si şehir merkezinde bulunmaktadır. Fırınların genelinde Antep Tırnaklı Pidesi üretimi gerçekleştirilmektedir.

Ayırt Edici Özellik: Mahalle Fırını

Fırıncılık küçük aile işletmeleri şeklinde yapılmaktadır. Bu fırınlarda üretilen ekmeklerin üçte ikisini Antep Tırnaklı Pidesi, üçte birini açık ekmek oluşturmaktadır. Bu işletmelerde taş fırınlar kullanılmaktadır. Taş fırınlar yakılan odun ateşinin ısısının tamamının ocak içinde kalması amacıyla küre şeklinde dizayn edilmiş olup özel bir tasarıma sahiptir. Birçoğu odun ateşi kullanan mahalle fırınları gün boyu açık tutulmaktadır. Pidelere ateş ile doğrudan temas etmemektedir. Kenarda yanan ateş ekmeğin yerleştirildiği taşı ısıtmaktadır. Taş, ekmeğin alt tarafından sıcaklık verirken, ateş yarım bir küreye benzeyen ocak içinde ekmeğin üst kısmını ısıtmaktadır.

Fırınlaraın Özellikleri:

Taban yarım daire olarak yapılır. Şekil olarak bir çeyrek küre şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi (kireç, demir tozu, izocam), tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Küre kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırına ekmek verilen bir giriş vardır. Bu giriş yaklaşık olarak 1 m eninde ve 70 cm yüksekliğindedir. Bu açıklığın hemen üstünde dumanın dışarı çıkması için baca bulunur. Ayrıca içeri hava girişini sağlayan bir de körük bulunur (odun fırınlarında). Yarım daire şeklindeki taban kısmının yaklaşık %40 civarı ateş için ayrılmıştır. Bu alanda tabanda külün kolay alınması için bir üçayak bulunur. Fırınlara sıcaklığın uzun süre muhafaza edilmesi amacıyla bu şekilde tasarlanmıştır. Bir fırın kapatıldıktan sonra bile 12 saat sıcaklığını korur. Bu nedenle herhangi bir haşere oluşumu mümkün değildir. Taban kısmında bulunan karataş ise sıcaklığın eşit şekilde dağılması ve tüm ekmeklerin aynı derecede pişmesi için uygun bir yapıya sahiptir. Genellikle fırınlarda odun yakılmaktadır. Ancak son yıllarda doğalgaz kullanımı da yaygınlaşmıştır. Kullanılan yakıtın türü pidenin lezzetinde herhangi bir değişiklik yapmamaktadır.

Ayırt Edici Özellik: Tırnaklama Ve Renk

Antep Tırnaklı Pidesinin ayırt edici özelliklerinden biri de tırnaklama yöntemidir. Tırnaklama Gaziantepli ustaların el becerileri ile yaptıkları ve pidenin pişmesi sırasında ısının homojen dağılımı için yüzey alanını artırmak amacıyla yapılır. Bu sayede pidenin üstü kızarmış kalırken, alt kısımları da yeterince pişer. Bu sayede pidenin aroması da kaybolmaz. Bu nedenle tırnak arası mesafe, derinlik ve çaprazlama pişirme sırasında etkisini göstermektedir. Antep Tırnaklı Pidesinin yüzeyi (tırnak kabarma kısımları) renk olarak hafif kızarıklık iken, taban kısmı ise daha hafif kızarmış ve/veya pişmiş olması gerekir.

Üretim Metodu:

Antep Tırnaklı Pidesi üretiminde Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde tanımlanan ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unu dışında buğday unu kullanılmamalıdır. Temel bileşenler (un, su, maya ve tuz) yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Hamur nispeten cıvık hazırlanır. Ortalama %2-3 maya ve %1 tuz kullanılarak yoğrulan hamur 20 dakika fermantasyona bırakılır. Bu fermantasyon yoğurma teknesinde kitle halinde gerçekleştirilir. Fermente olmuş hamurdan belirlenen gramaja göre yumak şeklinde parçalar alınır. Yoğurma işlemi yoğurma makinesinde yapılırken diğer tüm işlemler elle yapılır. Yumak şeklindeki hamur 5-10 dakika ikinci bir dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur merdaneye düzleştirildikten sonra hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan un + su karışımından oluşan bulamaçtan ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle hamur şekillendirilir. Pişirme işlemi yaklaşık 3-4 dakika sürer. Tırnaklanmayan kenar kısımları daha kalın (1,5-2 cm) olan ekmeklerin tırnaklı yerleri ortalama 0,5-0,75 cm kalınlığındadır. Pişen ekmekler set üzerinde kurumaması için üzeri bezle örtülü şekilde bekletilerek satışa sunulur.

Hamur; bir çuval (50±1 kg) 650 tip un, yaklaşık 30±1 litre su (ustanın denetiminde hamur kıvamına kadar), bir paket maya (500±50 g) ve göz kararı tuz (20-30 g) ile yapılır. Hamur yapımı bekleme dâhil mevsime göre değişmekle birlikte ortalama 30 dakika sürer. Yaz aylarında bekleme süresi daha az, kış aylarında daha fazladır. Bu süreler hamurkârın tecrübesi ile belirlenmekle birlikte yazın 20-25 dk., kışın 30-35 dk. olmaktadır. Maya miktarı da yaz aylarında daha az kullanılırken, kış aylarında daha fazla kullanılabilir (yazın 500±50 g, kışın 750±50 g). Bekleme süresi (fermantasyon) maya miktarı ve hava sıcaklığına göre hamur ustası tarafından belirlenir.



Şekil 1. Antep Tırnaklı Pidesi Ustaları (İş akışı sırası)

Hamurkâr: Hamurun hazırlanması, eşit ve uygun ağırlıkta bölünmesi (150-170 g) ve son dinlendirme işlemlerinden sorumludur. Hamurun uygun sıcaklıkta bekletilmesi, yaz ise nemli bir örtü ile örtülmesi, unlanmasını ve taşınmasını sağlar.

Tapçı: Hamurkârdan gelen hamurun gerekiyorsa tekrar bölünmesi ve düzleştirilmesinden sorumludur. Uygun kalınlığın sağlanması tırnaklama için çok önemlidir. Uygun büyüklük ve kalınlıkta hamur (50-60 cm çapında ve 1,5-1,7 cm kalınlık) hazırlayarak tırnak ustasına gönderir. Bir çırak işe alındığında ilk olarak tapçıyı izler ve öğrenmeye oradan başlar. Tırnak ustası ile yan yana çalışır. İşe ilk başlayan bir kişi en az 3 ay tapçı olarak çalışır. Daha sonra en az 3 ay boyunca tırnakçı kalfası olarak çalışır. Geçen toplam 6 aylık sürenin sonunda, tapçı ustası olabilir. Bir tapçının en az 6 ay tecrübe edinmesi sonrasında hamurkâr olması uygun görülür.

Tırnakçı: En önemli usta tırnak ustasıdır. El becerisi ile yüzyıllardır süregelen tırnaklama yöntemini sürdüren kişidir. Tırnak ustası pidenin yüzey alanını artırarak ekmeğin homojen şekilde pişmesini sağlar.

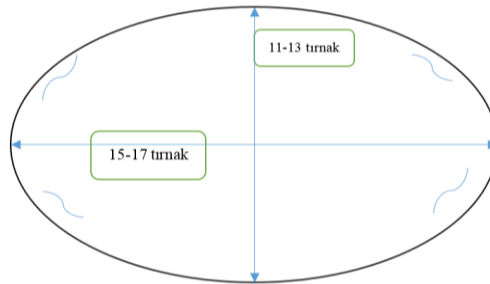
Pişirici: Tırnakçının hazırladığı pide hamurlarının küreğe dizilmesi, fırına yerleştirilmesi ve pişirilmesinin izlenmesinden sorumludur. Fırının sıcaklığı ile ekmeğin pişme süresini takip eder. Ateşe uzak yakın yerleştirmeler ile yüzey renginin verilmesinde önemli rol oynar. Ekmekleri belli bir süre sonra çevirerek her yönden eşit şekilde pişmelerini takip eder.

Antep Tırnaklı Pidesinin tırnaklama yöntemi:

Tırnaklama yöntemi ve pişirme tekniği Antep Tırnaklı Pidesinin en özgün ve en önemli ayırt edici özelliğidir. Bu nedenle özellikle tırnaklama tekniği ve ürünü pişirme tekniği Gaziantep'te gerçekleştiği haliyle yapılmalıdır. Yapılan mülakatlarda belirlenen tırnaklama yöntemi şöyledir.

Tapçıdan gelen hamur ne kadar yeknesak ve düz olursa o kadar iyidir. Fazla kalın ya da ince olması istenmez. Tırnak ustası önce hamurun kalınlığını anlamak için hamura eli ile dokunur. Bu bilgi tırnaklamanın kuvvetinin belirlenmesinde kullanılır. Hamur ince ise kuvvet azaltılır, kalın ise daha güçlü vurulur. Tırnaklama her iki el de kullanılarak, başparmak hariç 8 parmak ile yapılır. Öncesinde eller su ile ıslatılır. Yuvarlak olarak gelen hamur önce boydan boya tırnaklanır. Tırnaklama yaklaşık 12 adet ardı ardına ve hızlıca yapılır. Tırnakların kendisi değil, tırnak önündeki etli kısım çıkıntılarını hamura vurulur. Hamurun delinmemesi gereklidir. Sonrasında tırnaklama yapılan eksenin sağ üst ve sol alt kısmından hamur tutularak 180 derece döndürülür. Bu sayede tırnaklanmış kısım dikey eksenden yatay eksene gelmiş olur. Böylelikle hem oval bir şekil verilir, hem de tırnak değmeyen köşelere tırnak değmesi sağlanır. Ustaya göre dikey eksende tekrar 15-17 adet tırnaklama yapılır (Şekil 2). Bu şekilde örgü deseni şeklinde tırnaklama tamamlanır. Son olarak usta kendisine göre ekmeğin sağ üst ve sol alt köşelerinden tutarak ekmeğe oval şeklini verir. Böylelikle köşeler de tırnaklanmış olur. Antep Tırnaklı Pidesi'nin göze hoş gelmesini sağlayan etkenlerden birisi de homojen ve düzgün şekilli bir yapıda olmasıdır. Mülakat yapılan ustalar, ekmeği tırnak ustası sattırır, şekil düzgün değilse ekmeğin albenili olmaz diyerek tırnak ustasının kilit rol oynadığını ifade etmiştir.

Tırnakçının ellerinin büyüklüğüne göre bazen aynı eksende 2 tur yapılabilir. Bu işlem ekmeğin yüzeyindeki tırnak aralığı sayısını artırır. Tırnak ustası kendi tecrübesine göre tırnaklama sayısını değiştirebilmektedir. Ancak bu çok nadirdir.

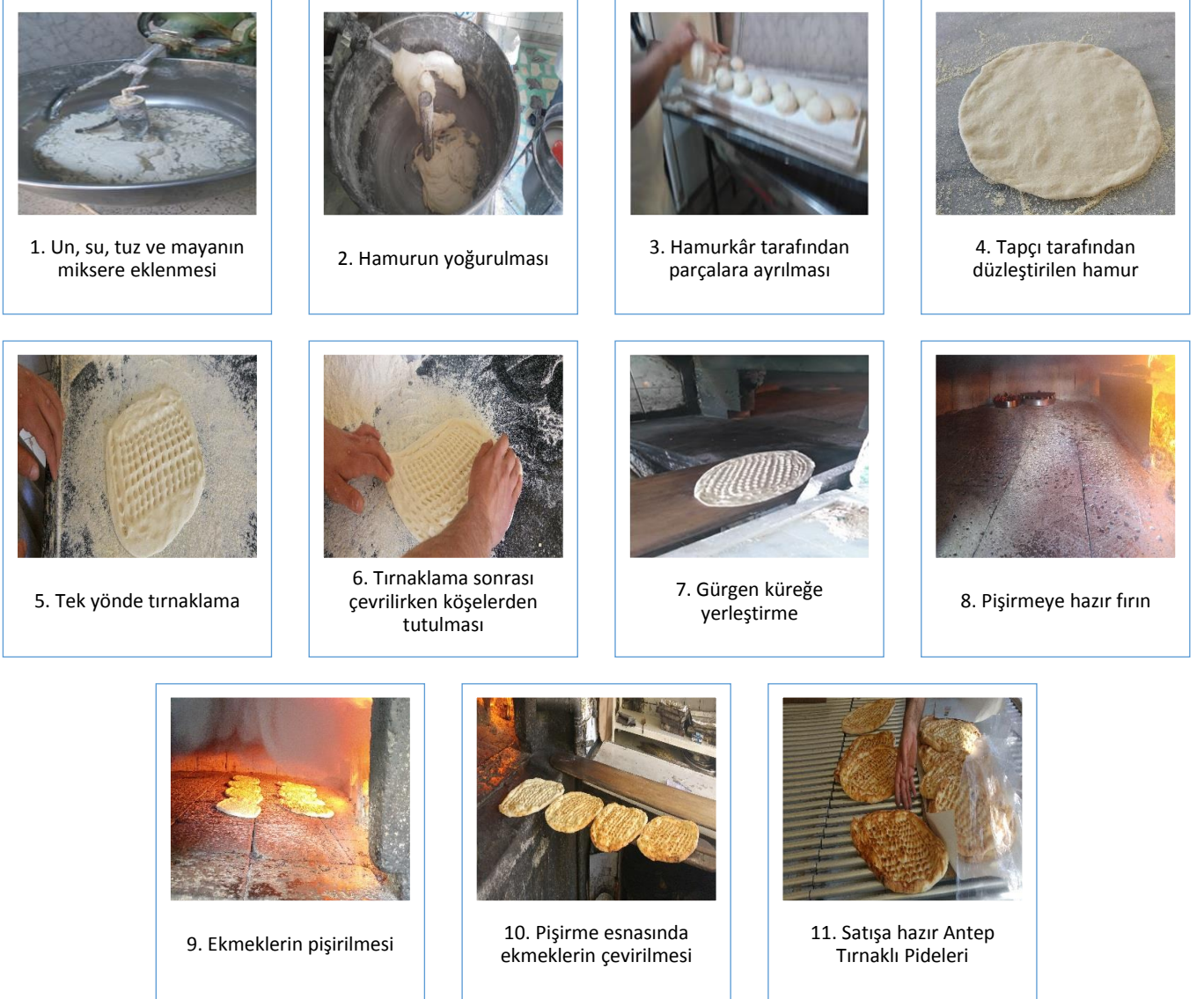


Şekil 2. Tırnaklama yöntemi (Pide köşelerden tutularak kendi etrafında çevrilir, bu sayede her noktaya tırnak değmiş olur).

Saklama Koşulları ve Raf Ömrü: Gaziantep’te tırnaklı pide genellikle sıcak olarak tüketilir. Birçok fırın tüketimin yoğun olduğu saatlerde pideleri biriktirir. Bunun dışındaki zamanlarda tırnaklı pide talep üzerine pişirilir.

Yoğun saatlerde ise biriktirilen pideler, sıcak kalması ve nem kaybetmemesi için pamuk bir örtü altında oda sıcaklığında bekletilir. Ürün güneş altında, aşırı sıcak-soğuk ve/veya nemli ortamda muhafaza edilmemelidir. Ürünün raf ömrü muhafaza koşullarına göre 3-4 saattir. Bu süre sonunda ürün mikrobiyolojik, fiziksel ya da kimyasal olarak insan sağlığı açısından olumsuz bir duruma neden olmamaktadır. Ancak, bu sürenin sonunda, genellikle duyuusal özelliklerinde kayıp yaşandığı için tüketici tarafından tercih edilmemektedir.

Şekil 3’te Antep Tırnaklı Pidesinin üretimi ayrıntılı olarak gösterilmektedir.



Şekil 3. Antep Tırnaklı Pidesinin resimlerle açıklamalı üretim şekli (sayılar işlem sırasını göstermektedir).

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

Antep Tırnaklı Pidesinin yapılabilmesi için gerekli olan üç temel unsur mevcuttur. Öncelikle, üretilecek ürün için kullanılması gereken fırın Antep Tırnaklı Pidesi üretimi için gerekli özelliklere sahip olmalıdır. Buna ek olarak, Tırnak ustası (Tırnakçı) tarafından Antep Tırnaklı Pidesi üretimi için kullanılan ve olmazsa olmaz “Tırnaklama Tekniği” doğru bir şekilde ve usulüne uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Son olarak ise, ürün üretiminde kullanılacak hammadde özellikleri, ürünü işleme ve pişirme teknikleri Antep Tırnaklı Pidesi üretimine uygun olarak yapılmalıdır. Antep Tırnaklı Pidesinin ayırt edici özellikleri; tırnaklama şekli, tırnak açıklığı, taş fırında pişirilmesi, yüzey rengi, şekli ve aroması olarak sıralanabilir.

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nden, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası'ndan, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü'nden, Gaziantep Üniversitesi'nden ve Şehitkâmil Ziraat Odası Başkanlığı'ndan oluşturulacak 6 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılacaktır. Komisyon en az 4 üyenin katılımı ile toplanacaktır. Denetimler 6 ayda bir düzenli olarak yapılacaktır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde, üretilen ürünün Antep Tırnaklı Pidesi olarak kabul edilebilmesi için aşağıda belirtilen parametreler göz önünde bulundurulacaktır.

Denetimler:

1. Kullanılan un tip 550 ya da tip 650 ekmeçlik buğday unu olmalı ve Türk Gıda Kodeksinde Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen tip 550 ya da tip 650 ekmeçlik buğday unu şartlarını sağlamalıdır.
2. Fırınlara uygun özelliklerde olması (fırının içerdığı malzemeler, fırının ebatları)
3. Hamur yapımının denetlenmesi (hamur ustalarının işlem sıraları, hamur için kullanılan maddeler ve miktarları, hamur yapım süresi)
4. Tırnaklama yönteminin denetlenmesi (tırnak sayısı, tırnak aralığı)
5. Pişirme sürecinin denetlenmesi (pişirme sıcaklığı, süresi)
6. Antep Tırnaklı Pidesinin görünüm, boyut ve aroma olarak uygunluğunun denetlenmesi.
7. Gerek görülmesi halinde üretim yerinden ürün numunesi alınarak laboratuvar ortamında fiziksel ve kimyasal özelliklerinin daha önce belirlenen değerlere göre uygunluğunun test edilmesi.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.