



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	: 95
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.03.2005
<b>Başvuru No</b>	: C 2005/005
<b>Yayın Tarihi</b>	: 27.04.2007
<b>Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Gaziantep Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: İstasyon Cd. No:2/3 GAZİANTEP
<b>Ürünün Adı</b>	: Baklava
<b>Coğrafi İşaret</b>	: Antep Baklavası
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Coğrafi Sınırları</b>	: Gaziantep İli
<b>Diğer bilgiler</b>	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 27.04.2007 tarih ve 26505 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 28.03.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Uzman: Gonca ILICALI <sup>18/01</sup>  
Daire Başkanı: Kutay KUMBASAR <sup>18/01</sup>  
Enstitü Başkan Yrd: Prof. Dr. Habip ASAN <sup>18/01</sup>

**Tescil No** : 95  
**Coğrafi İşaret** : Antep Baklavası

**Ürünün Tanımı:** “Antep Baklavası” geleneksel Türk mutfağına ait bir tatlıdır. Gaziantep’te babadan oğla, ustadan çırağa öğretilerek, üretim şekli ve lezzeti ile ev yapımı baklavalardan farklılaşmıştır. Ürün çok ince hamur katmanları arasına fıstık ve kaymak konularak pişirilip, üzerine şerbet ilave edilmek suretiyle elde edilen tatlıdır.

Ürün yaş ve kuru olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Üretim şekli aynı olmakla birlikte kuru ile yaş arasındaki tek fark, raf ömrünü uzatmak için, kuru baklavanın, kaymak kullanılmadan sadece hamur katmanları arasında fıstık kullanılarak üretilmesidir.

Antep Baklavasının hammaddeleri;

Hamur: Sert buğday unu, sade yağ, (%99.9 yağ içeren, katkılardan arındırılmış, saf tereyağı), yumurta ve tuzdan elde edilen sert buğday hamuru.

Şerbet: Şeker veya tatlandırıcı (diyabetik türü için) elde edilen şerbet.

Kaymak: İrmik ve süttten elde edilen kaymak.

Antep Fıstığı: Coğrafi işarete sahip Antep fıstığı.

Nişasta: Buğday nişastası

**Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:** Fıstık: Ağustos ayının ilk haftasında daha yeni yeni olgunlaşan ve halk arasında “firik veya boz-iç” diye tabir edilen, 1 kilosunda 110-170 gr fıstık içi veren, koyu yeşil renkli, aroması yoğun Antep Fıstığıdır. Antep Baklavası, imalat tarzı ve kullanılan Antep Fıstığı ile ülke genelindeki ünü ile Gaziantep vilayeti ile özdeşleşmiştir. Antep Fıstığının Coğrafi işaret tescili Gaziantep Ticaret Odası tarafından yapılmıştır.

Sade yağ: Keçi sütünden elde edilmiş ve tuz ve diğer içeriğinden arınarak %99.9 yağ barındıracak şekilde hazırlanmış saf tereyağıdır.

Kaymak: Keçi, koyun veya inek sütününün 105-108 C°’ye kaynatılıp, içine irmik katılarak elde edilir. (1000 gr süte 100 gr irmik)

Un: Sert buğdaydan elde edilmiş undur.

Pişirme: 30-45 dakika sürekli çevrilerek, 200-300 C° de, tercihen meşe odunu ağacının ateşinde, taş (zeminli) fırınlarda pişirilmektedir.

#### **Üretim Metodu:**

Hamur hazırlanması: Baklava hamuru için sert buğday unu kullanılır. 1 kg una 2-4 yumurta katılır. 10 gr kaya tuzu atılır ve su ile karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hazırlanan hamur çok ince açılmalı, yaklaşık 35-40 adet 2,5-3 cm’ye sığdırılmalıdır.

Şerbet (kıvam) hazırlanması: 1 kg baklavaya yaklaşık olarak 1,750 gr şerbet katılır.

Kaymak (krema) hazırlanması: 1 kg süt, 100 gr irmik ile 100 derecede kaynatılır. Katılınca soğumaya bırakılır.

Genel üretim tarifi: Un ile yumurta (1kg unda 2-4 adet yumurta ), tuz (1 kg 10 gr kaya tuzu) ve su ile karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur, 50-100’er gramlık bazılar şeklinde açılır, kenarları kesilerek inceltilir. Bazıların en az 9-11-13-15 tanesi bir oklavaya sarılarak aralarına buğday nişastası eklenir. Hamur, 1-1,5 metre enine ve 2 metre boyuna gelene kadar inceltilir. Daha önceden sade yağla yağlanmış tepsiye en az 15-20 kat hamur konulur. Hamur katları aralarına sade yağ serpiştirilerek tepsiye döşenir. Daha önceden hazırlanmış ve soğutulmuş kaymak, ince tabaka halinde hamur üzerine yatırılır. Onun üzerine Antep fıstığı serpiştirilir. Bunun üzerine yeniden en az 15-20 kattan oluşan hamur katmanları konulur, aralarına sade yağ serpiştirilerek üst bölümü yapılır. Hamurun kenarları düzeltilir. Bu aşamadan sonra baklava dilimlenir, yağ verilir. Fırına verilen baklava tepsisi 30-40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan baklava üzerine 102-110 C° de kaynar şerbet dökülür.

**Tescil No : 95**  
**Coğrafi İşaret : Antep Baklavası**

Üretim Yöntemi: (4 kg. 1 tepsi baklava imalatı için)

- Sade yağ ile tepsi yağlanır.
- Tepsiye iki adet tek parça sağlam hamur (yufka) serilir.
- Üzerine parça parça hamur (yufka) serilir. (550-650 gr. kadar)
- Üzerine 450-550 gr kadar kaymak (krema) serilir ve bıçak yardımıyla düzleştirilir.
- Kaymak tabakasının üzerine 400-450 gr. kadar Antep fıstığı serpilir. Fıstığın altından kaymak görülmemelidir.
- Ancak kuru Antep Baklavası yapılacaksa kaymak serilmemelidir.
- Kaymak-Fıstık tabakasının en üstüne 15-20 kat daha yekpare hamur (yufka) serilir.
- Hamurlar serilirken aralarına buğday nişastası serpilir.
- Tepsiden taşan hamurlar bıçakla kesilerek tepsi ebadında düzlenir.
- Hazırlanan tepsi, isteğe göre, küçük dilim (küçük dikdörtgen şekil), mekik (baklava şekli), muska dilim (üçgen), kare, havuç dilimi (tepsi ortasından kenara doğru büyük üçgen dilimler) şekillerinden tercih edilen şekilde eşit parçalara bölünerek kesilir.
- Bunun üzerine 600-650 gr kadar eritilmiş süzölmüş sade yağ sıcak halde dökülür.
- Bir süre bekletilerek fırında pişirilir.
- Üst kısım yufka kabaran tepsi fırından alınır. Pişen baklavaların dilim araları bıçakla hafifce genişletilir.
- İki dakika kadar bekletilir.
- Daha önce hazırlanan kıvam (şerbet), sıcak olarak, fırından sıcak çıkan tepsiye dökülür.
- Servise hazırdır.

Muhteviyatı: 1 kg “Antep Baklavası” nın ortalama muhteviyat dağılımı şu şekildedir ( ±%3 tolerans ile);

Antep Fıstığı	% 10-11
Krema (Kaymak)	% 12-13
Yağ	% 15-16
Şerbet(Kıvam)	% 35-36
Un (Hamur)	% 25

**Ambalajlama:** Ürün, ağırlık esasına göre satıldığından, ürünün bozulmasına imkan vermeyecek ve sağlık kurallarını ihlal etmeyecek şekilde müşterinin isteğine göre 1,2,3,4 kg. lık paket veya tepsilerde veya tüketicinin talep ettiği miktarda tepsi veya paketlerde satılabilecektir. Ürünün iki türü olduğundan, hangi tür satıldığı tüketicie satış esnasında bildirilecek ve paketlerin üzerinde de tüketicinin rahatlıkla okuyacağı şekilde: kuru tip için “KURU ANTEP BAKLAVASI” veya yaş tip için “YAŞ ANTEP BAKLAVASI” şeklinde yazılarak belirtilecektir. “Yaş” ibaresi her ne kadar ürünü ifade etse de, ürün geleneksel olarak bu türde üretildiğinden, ifade olarak üreticie bağlı olarak kullanılacaktır. Ürünü üreten üreticini, Antep Baklavasının özellikleri ve nasıl servise hazırlanacağını paketlerin içinde belirtilecektir.

**Denetleme:** Geleneksel Türk tatlılarından olan baklava, ürün olarak ülke genelinde her yerde imal edilmektedir. “Antep Baklavası” olarak baklava imal eden firmalar, esnaf ve ticaret sicil kayıtlarından, vergi kayıtlarından tespit edilecektir. Ayrıca, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden, tüm Türkiye’deki odalar aracılığıyla Antep Baklavası üreten firmalar tespit edilecektir.

**Tescil No : 95**  
**Coğrafi İşaret : Antep Baklavası**

Çeşitli yollarla tespit edilen firmalar, Gaziantep Sanayi Odasına Antep Baklavası imal ettikleri için başvuran firmalar ve Antep Baklavasını imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar, Denetim Komitesi tarafından denetlenecektir.

Gaziantep Sanayi Odası 5.meslek komite grubu olan “Un, irmik ve makarna sanayi”, 7.meslek komite grubu olan “Bitkisel yağ, yağlı tohum, kuruyemiş, şekerleme imalatı”, 8.meslek komite grubu olan “İşlenmiş buğday, unlu mamuller ve meşrubat imalatı” grupları üyelerinden oluşan 3-5 kişi ve Gaziantep Sanayi Odası Yönetim Kurulu üyelerinden seçilecek 2-5 kişiden oluşturulacak 5-7 kişilik heyet ile Gaziantep Üniversitesinin Gaziantep Sanayi Odasına sağlayacağı imkanlar da kullanılarak denetleme yapılacaktır. Gaziantep Üniversitesinden tescil işlemleri denetiminde istenilen hizmetlerin verileceğine dair yazı alınmıştır. Heyet yukarıda belirtilen yollar ile tespit edilen üreticileri, kullanım şartları, üretim metodu ve ayırt edici özelliklere göre yılda bir kez düzenli olarak denetleyecektir. Ayrıca yukarıda belirtilen yollar ile üretimi tespit edilen üreticiler tespit tarihinden, Gaziantep Sanayi Odasına şikayet edilen üreticiler ise fiziksel uzaklığa göre şikayet tarihinden itibaren 1-4 hafta içerisinde denetlenecektir. Denetleme ve şikayetlerin değerlendirilmesi Gaziantep Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda yapılacaktır.

Denetleme heyeti, her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üreticilerin adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Heyet, firmaların sayısına göre, gerekli görüldüğü takdirde, şehir içi ve şehir dışı olarak iki denetleme grubuna ayrılarak denetleme yapabilecektir. 555 Sayılı KHK.’nin 20. maddesi gereğince, denetim için gerekli heyet Gaziantep Sanayi Odası tarafından yukarıda belirtildiği şekilde oluşturulacaktır. Gerekli diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs. masrafları karşılamak amacıyla, her denetim başına, T.C. iş kanununca yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, her firmadan, ilgili denetim ücreti alınacaktır. Bu ücret, her denetleme sonrası, çıkan masraflara göre firmalara bildirilecektir. Gaziantep ili dışındaki üreticilerin denetimi için bu ücrete ek olarak, ilgili şehirdeki firmalardan denetçilerin ulaşım, iade ve ibade bedelleri alınacaktır. Bu bedeller Gaziantep Sanayi Odasına, denetçiler tarafından bildirildikten sonra, o ilde denetim geçirmiş firmalara eşit şekilde pay edilecektir.

Uzman: Gonca ILICALI   
Daire Başkanı: Kutay KUMBASAR  
Enstitü Başkan Yrd: Prof. Dr. Habip ASAN