

**No: 433 – Mahreç İşareti**

**ANTEP KURABIYESİ**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 433
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.06.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2018/049
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.02.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Kurabiyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. 60092 Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Kurabiyesi; irmik, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığının erken hasat edilmesiyle elde edilen boziç fıstığı, beyaz şeker ve un kullanılarak yapılan ve geleneksel üretimde taş fırınlarda pişirilen kurabiyedir. Sade olanları hilal şeklinde, Antep Fıstıklı olanları ise düz kısa şekildedir. Serin ve kuru yerde 1 ay bozulmadan tazeliği ve tadını koruyan Antep Kurabiyesi, Gaziantep'te bayramlarda mutlaka yapılır. Bu sebeple sade Antep Kurabiyesi Gaziantep'te "bayram kurabiyesi" olarak da anılır.

Antep Kurabiyesinin ayırt edici özelliği içeriğinde Urfa Sadeyağı ile yörede "boziç" olarak tabir edilen erken hasat edilmiş açık renkli, meyve içi az gelişmiş ve parlak yeşil renkli Antep Fıstığı'nın kullanılmasıdır. Boziç; Antep'te temmuz ayı sonları ve ağustos ayının 15 ine kadar hasat edilen coğrafi işaret tescilli Antep Fıstıklarının kabuğundan ayrıştırılıp, seçilmesiyle elde edilen üründür. Bu ürün, kendine has aroması ve koyu yeşil rengiyle baklava ve kurabiye yapımında öncelikli olarak tercih edilir.

Antep Kurabiyesinde kullanılan malzemeler ve özellikleri:

- Urfa Sadeyağı:** 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) coğrafi işaretli yağ kullanılır. Antep Kurabiyesinde yağ olarak Urfa Sadeyağı kullanılması; kurabiyenin yumuşak olmasını ve kurabiyenin iç renginin parlak olmasını sağlar ve ağızda algılanan hoş tat ve aroma bırakır.
- Antep Fıstığı:** 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığından elde edilen boziç diye tabir edilen ürün kullanılır. Bu ürün, aroması ve koyu yeşil rengiyle kurabiye yapımında tercih edilir. Sade kurabiyede kurabiyenin üzerine bütün olarak konulurken, fıstıklı çeşitte 0,7-1,4 mm aralığında rendelenerek kurabiye hamurunun içerisine eklenir.
- İrmik:** Antep Kurabiyesinde geleneksel olarak, Gaziantep'te yetiştirilen sert buğdaylardan elde edilmiş, rutubet miktarı en çok %14,5, protein miktarı kuru maddede en az %10,5, kül miktarı kuru maddede en çok %1, asitlik en çok %0,05 olan irmik kullanılır. Antep Kurabiyesinin üretiminde, ürün özelliği ve şekline göre iki çeşit buğday irmiği kullanılır. İri irmik fıstıklı Antep Kurabiyesinde kullanılırken, ince/orta boy irmik ise sade Antep Kurabiyesinde kullanılır.
- Un:** Gaziantep'te yetiştirilen sert buğdaydan yapılmış un kullanılır.
- Şeker:** Polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakkarozu ifade eden beyaz şeker kullanılır.

#### Üretim Metodu:

Fıstıklı ve sade Antep Kurabiyesinde irmik, Şanlıurfa Sadeyağı, şeker ve un, Tablo-1'de verilen aynı oranlarda kullanılır. Ancak sade kurabiyede, şekillendirilmiş kurabiye hamurunun üzerine 1 veya 2 adet bütün halde boziç konurken fıstıklı kurabiyede hamura % 20-40 kadar rendelenmiş boziç ilave edilir.

**Tablo-1:** Antep Kurabiyesinde malzeme miktarları

	<b>Miktar</b>
İrmik	Kütlece toplam hamur miktarının %30'u
Şanlıurfa Sadeyağı	Kütlece toplam hamur miktarının %30'u
Şeker	Kütlece toplam hamur miktarının %25'i
Un	Kütlece toplam hamur miktarının %15'i

Antep Kurabiyesi fıstıklı veya sade olmasına göre aşağıdaki yöntemlerle üretilir.

1. Sade Antep Kurabiyesinin yapılışı: Karıştırıcı kullanılacaksa, yapılacak Antep Kurabiyesi miktarına uygun boyutta bir karıştırıcı seçilir. Çukur bir kap içerisinde ya da karıştırıcıda Şanlıurfa Sadeyağı ve şeker beyazlaşınca kadar çırpılır. Ardından irmik ve un ayrı bir kaptaki karıştırılır ve ilk karışıma azar azar ilave edilerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Karıştırma işlemi yaklaşık olarak 10-15 dakikada tamamlanır. Küçük miktarda yapılacak ise 15 dakika elle karıştırma işlemi yapılabilir. Homojen bir karışım elde edildikten sonra, hamur büyük parçalar halinde mermer tezgâhların üzerine konur ve ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalar elle hafif yuvarlak şekilde şekillendirilir, inceltir. 2,5-3 cm genişliğinde yuvarlatılarak ay şekli verilir, uçları birleştirilir. Ay şekli verilmiş kurabiye hamurunun uçlarının birleştiği yere, 1 ya da 2 adet bütün halde boz iç konur. Son şeklini almış Antep Kurabiyeleri, birbirine temas etmeyecek şekilde tepsilere dizilir. Tepsiye yapışmayı önlemek amacıyla tepsi ile kurabiye arasına yağlı kâğıt konulabilir. Antep Kurabiyesi, 220° C sıcaklıktaki fırında 15-20 dakika pişirilir. Geleneksel yöntemlerin kullanıldığı işletmelerde Antep Kurabiyesi taş fırınlarda pişirilir. Fırından çıkarılan Antep Kurabiyesi, soğuması için yarım saat kadar bekletilir. Soğuduktan sonra tepsilere alınır. Kırılgan olduğu için yan yana dizilerek ambalajlanması tavsiye edilir.



**Şekil-1:** Sade Antep Kurabiyesi

2. Fıstıklı Antep Kurabiyesinin yapılışı: Karıştırıcı kullanılacaksa, yapılacak Antep Kurabiyesi miktarına uygun boyutta bir karıştırıcı seçilir. Çukur bir kap içerisinde ya da karıştırıcıda Şanlıurfa Sadeyağı ve şeker beyazlaşınca kadar çırpılır. Ardından irmik ve un ayrı bir kaptaki karıştırılır, ilk karışıma azar azar ilave edilerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Son olarak ince çekilmiş Antep Fıstığı Tablo-1'deki oranlara uygun olarak ilave edilir. Karıştırma işlemi yaklaşık olarak 15 dakikada tamamlanır. Küçük miktarda yapılacak ise elle karıştırma işlemi yapılabilir. Elle karıştırma işlemi en az 15 dakika sürer. Homojen bir karışım elde edildikten sonra, elde edilen hamur büyük parçalar halinde mermer tezgâhların üzerine konur ve rulo haline getirilir. Büyük rulo halindeki hamur, bıçakla 18-20 cm genişliğinde parçalara ayrılır. Her bir parça tek tek mermer tezgâh üzerinde inceltilerek uzatılır. İnceltilen hamurun çapı yaklaşık olarak 2,5 cm'dir. Hamur bıçaklarla enlemesine kesilerek 4,5-5 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Her bir parça hamur tepsiye konmadan önce enlemesine yuvarlatılarak, şekli düzgün hale getirilir. Şekli son halini almış olan fıstıklı Antep Kurabiyesi, birbirine temas etmeyecek şekilde tepsilere dizilir. Tepsiye yapışmayı önlemek amacıyla tepsi ile kurabiye arasına yağlı kâğıt konulabilir. Antep Kurabiyesi 220°C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirilir. Fıstıklı Antep Kurabiyesinin, sade Antep Kurabiyesine göre 5 dakika daha az pişme süresi vardır. Geleneksel yöntemlerin kullanıldığı işletmelerde Antep Kurabiyesi taş fırınlarda pişirilir. Fırından çıkarılan Antep Kurabiyesi, soğuması için yarım saat kadar beklenir. Soğuduktan sonra tepsilere alınır. Kırılgan olduğu için yan yana dizilerek ambalajlanması tavsiye edilir.



**Şekil-2:** Fıstıklı Antep Kurabiyesi

Antep Kurabiyesinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Antep Kurabiyesi, kendine has üretim yöntemi ve üretiminde geleneksel olarak yöreden elde edilen un ve irmiğin, coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığının erken hasadı olan boziç fıstığının kullanılması ile eskiden beri özellikle bayramlarda yapılan bir ürün olması nedeniyle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple Antep Kurabiyesinin üretiminin tüm aşamaları Gaziantep'te gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Antep Kurabiyesinin denetimleri; Gaziantep Ticaret Borsası koordinasyonunda Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odasını temsilen en az 3 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilecektir.

Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir. Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarına yönelik yapılacaktır. Denetim mercii, Antep Kurabiyesinin üretimi ve pazarlanması aşamalarında özellikle aşağıdaki hususları kontrol edecektir: .

- Antep Kurabiyesi üretiminin Gaziantep sınırlarında yapılıp yapılmadığı (tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir)
- Sade/fıstıklı olması
- Üretim girdilerinin oranları
- Coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) kullanılması
- Kullanılan irmiğin boyutu ve Gaziantep'te üretilen sert buğdaydan elde edilmiş olması (tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir)
- Kullanılan unun Gaziantep'te üretilen sert buğdaydan elde edilmiş olması (tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir)
- Coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığından elde edilen boziç fıstığı kullanım oranının doğruluğu

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