

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.

Değişiklik İlanı:

15.01.2021 tarih ve 93 sayılı Bülten

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 ili
Kullanım Biçimi	: Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geçmişe eskiye dayanan ve Antep mutfak kültürünün önemli bir unsuru olan Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep 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 yaklaşık 1,35 x 1,40 cm boyutlarında ve genellikle homojen dağılım gösteren tırnak aralıkları bulunur.

Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmekte olup renk değerleri, Hunter Lab Colorimeter kullanılarak hesaplanmıştır.



Resim 1. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi

Tablo 1. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Ağırlık (g)	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 (cm) 1,35 ± 0,15
Tırnak aralığı	a (cm) 1,35 ± 0,10
	b (cm) 1,45 ± 0,15
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: Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi mahalle fırınlarında talep üzerinde yapılır ve sıcak olarak tüketilir.

Mahalle fırınları Gaziantep'te çok önemli bir yere sahiptir. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi üretimi sadece bu fırınlarda ve bu alanda tecrübeli ustalar tarafından yapılır. Pidelere, öğünlük olarak satın alınıp tüketilir. Lokanta ve restoran gibi yerlerde de yöresel ekmek olarak Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi sunulur. Ayrıca Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi özellikle kebab, közlenmiş patlıcan, biber ve patlıcan kebabı gibi yemeklerle dürüm yapılarak tüketilir.

Fırıncılık küçük aile işletmeleri şeklinde yapılır. Bu fırınlarda üretilen ekmeklerin üçte ikisini Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi, üçte birini açık ekmek oluşturur. Bu işletmelerde taş fırınlar kullanılır. 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 tutulur. Pidelere ateş ile doğrudan temas etmez. Kenarda yanan ateş pidenin yerleştirildiği taşı ısıtır. Taş, pidenin alt tarafından sıcaklık verirken, ateş yarım bir küreye benzeyen ocak içinde pidenin üst kısmını ısıtır.

Fırınlara özellikleri: Taban yarım daire olarak yapılır. Şekil olarak bir çeyrek küre şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi (kireç, demir tozu, cam yünü), tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Küre kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırına pide 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 yakılır. Ancak son yıllarda doğalgaz kullanımı da yaygınlaşmıştır. Kullanılan yakıtın türü, pidenin lezzetinde herhangi bir değişiklik yapmaz.

Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi ayırt edici özelliklerinden biri de tırnaklama yöntemidir. Gaziantepli ustaların el becerileri ile yapılan tırnaklama, pidenin pişmesi sırasında ısının homojen dağılımı için yüzey alanını artırmak amacıyla yapılır. Bu sayede pidenin üstü kızarmış kalırken, alt kısımları da yeterince pişer ve pidenin aroması da kaybolmaz. Bu nedenle tırnak arası mesafe, derinlik ve çaprazlama pişirme sırasında etkisini gösterir. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep 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 / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi üretiminde Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde tanımlanan ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unu kullanılır. Temel bileşenler (un, su, maya ve tuz) ile hamur hazırlanır ve yoğrulur. Hamur nispeten cıvık hazırlanır. Hamur; bir çuval (50±1 kg) un, yaklaşık 30±1 litre su (ustanın denetiminde hamur kıvam alana kadar), bir paket maya (500±50 g) ve 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 dakika, kışın ise 30-35 dakika kadardır. Maya da yaz aylarında daha az, kış aylarında ise daha fazla kullanılabilir (yazın 500±50 g, kışın 750±50 g). Bekleme süresi (fermantasyon), maya miktarı ve hava sıcaklığına göre hamur ustası tarafından belirlenir. Bu fermentasyon, 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 merdaneyle düzleştirildikten sonra hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanan un ve su karışımından oluşan bulamaç, 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 pidelerin, tırnaklı yerleri

ortalama 0,5-0,75 cm kalınlığındadır. Pişen pideler, kurumamaları için üzeri bezle örtülü şekilde bekletilerek satışa sunulur.



Şekil 1. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi ustalarının iş akış 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.

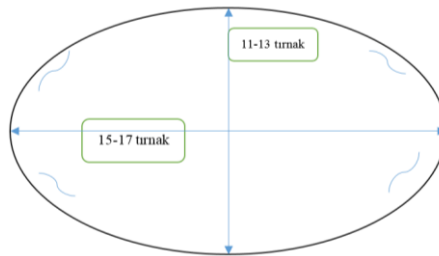
Tapçı: Hamurkârdan gelen hamurun gerekiyorsa tekrar bölünmesi ve düzleştirilmesinden sorumludur. Uygun kalınlığın sağlanması tırnaklama için çok önemlidir. Uygun büyüklük ve kalınlıkta hamur (50-60 cm çapında ve 1,5-1,7 cm kalınlık) hazırlayarak tırnak ustasına gönderir. Bir çırak işe alındığında ilk 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.

Tırnaklama yöntemi: Tırnaklama yöntemi ve pişirme tekniği Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi en özgün ve en önemli ayırt edici özelliğidir. 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° 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 / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi homojen ve düzgün şekilli bir yapıda olur.

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 değiştirebilir. Ancak bu çok nadirdir.

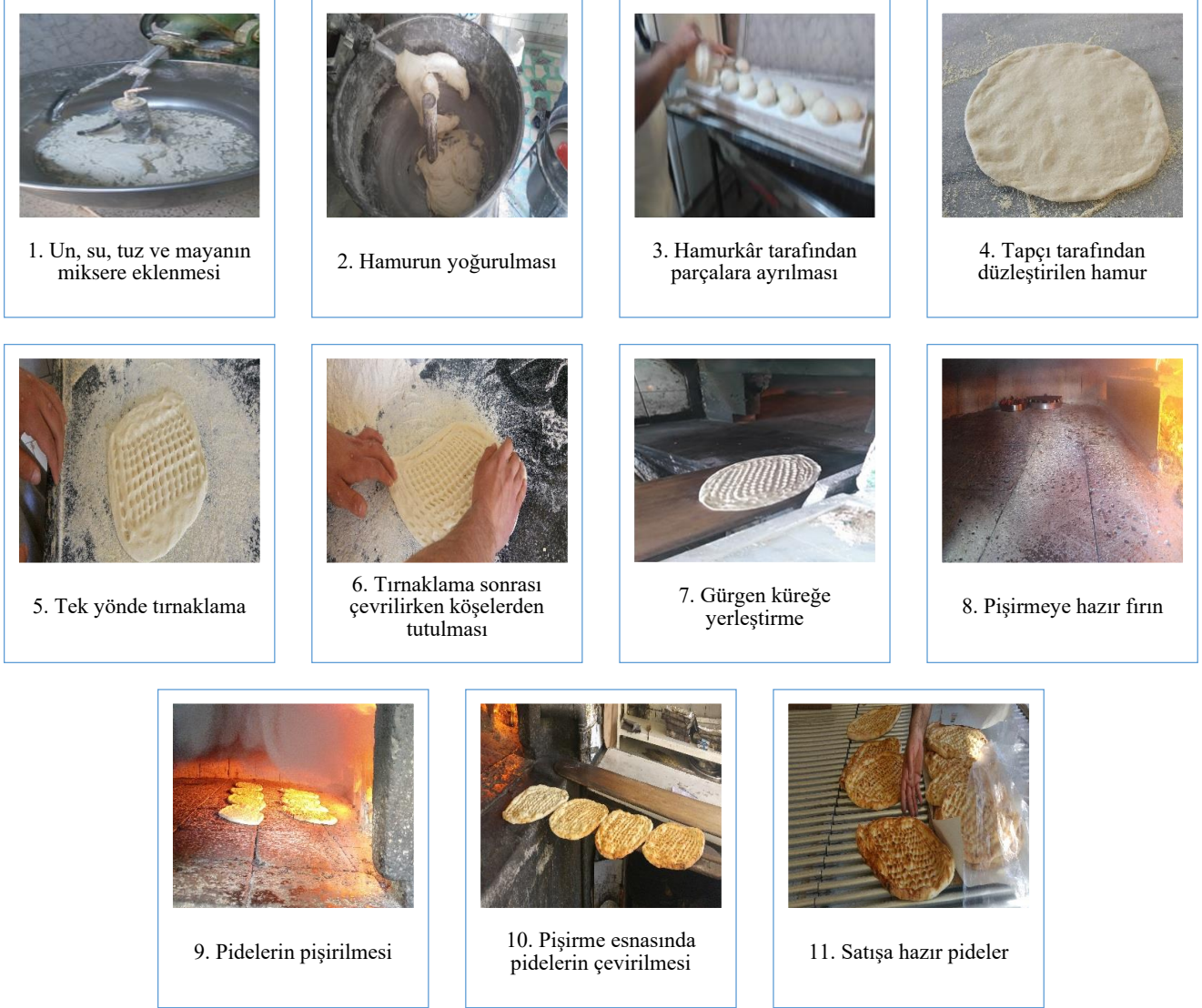


Şekil 2. Tırnaklama yöntemi

Saklama koşulları ve raf ömrü: Piderler 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 üründe mikrobiyolojik, fiziksel ya da kimyasal olarak insan sağlığı açısından olumsuz bir durum oluşmaz ancak genellikle duyu özelliklerinde kayıp yaşandığı için tüketici tarafından tercih edilmez.



Şekil 3. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesinin üretim şekli

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesinin, yöreyle ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Üniversitesi ve Şehitkâmil Ziraat Odası kurum/kuruluşlarından konuda uzman en az 3 temsilcinin katılımıyla oluşur. Denetimler yılda 1 kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimde kullanılan unun Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde tanımlanan ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unu olması.

2. Fırınlara uygun özelliklerde olması (fırının içerdığı malzemeler, fırının ebatları).
3. Hamurun yapılışının uygunluğu (hamur ustalarının işlem sıraları, hamur için kullanılan maddeler ve miktarları, hamur yapım süresi).
4. Tırnaklama yönteminin uygunluğu (tırnak sayısı, tırnak aralığı).
5. Pişirme sürecinin uygunluğu (pişirme sıcaklığı, süresi).
6. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesinin görünüm, boyut ve aroma olarak uygunluğu.
7. Gerek görülmesi halinde üretim yerinden ürün numunesi alınarak laboratuvar ortamında fiziksel ve kimyasal özelliklerinin analiz edilmesi.
8. Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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