

No: 244 – Menş e Adı

ANTEP FIRIĐI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.01.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.10.2020 tarih ve 87 sayılı Bülten

Tescil No	: 244
Tescil Tarihi	: 24.11.2017
Başvuru No	: C2017/007
Başvuru Tarihi	: 18.01.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Firiği
Ürünün Adı	: Firik
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No:15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep İli sınırları
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tam olgunlaşmadan henüz yeşil haldeyken kavuzları çıkarılmadan tarlada ateşte tütsülen/yakılan buğday firik olarak adlandırılır. Firik görünüş olarak bulgur ve pirince benzeyen, yeşil-kahverengi renkli ve genellikle durum buğdayından yapılan yöresel bir üründür. Buğday tarlada olgunlaşırken danelerin sertleşmeye başladığı ancak başağın yeşil olduğu dönemde hasat edilir. Buğday saplarının yakılması ile elde edilen ateşte, daneler yakılır. Danelerin etrafındaki kılçıklı kısım yanarak, daneden ayrılması sağlanır. Bu işlem esnasında danede kendine has is tadı ve kokusu oluşur. Daneler yanmış kısımlardan ayırması için rüzgârda savrulur. Böylelikle dış ile ezilebilecek yumuşaklıkta ve dış kabuğundan (kavuzundan) ayrılmış daneler elde edilmiş olur. Kendine özgü tat ve is kokusuna sahip, rengi sarı-yeşil arasında değişen bu ürün firik olarak adlandırılır.

Firik yapımında genellikle *Triticum durum* buğdayı nadiren de ekmeçlik *Triticum aestivum* buğdayı tercih edilmektedir. Gaziantep'te her iki türden de firik yapılmaktadır ancak Antep Firiği Gaziantep'te yetişen *Triticum durum* buğdayından yapılır. Değişik bölgelerde üretilen firikler şekil ve besin değerleri açısından yakın olsa da pişirme kalitesi (sertlik, bütünlük), renk ve duyuşal açılarından bölgesel farklılıklar mevcuttur.

Firik, buğday ve bulgura göre daha pahalı bir üründür. Bu nedenle özellikle tüketiminin olduğu bölgelerde çiftçiler tarafından geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Firikte früktoz açısından zengin bir polimer olan fruktooligosakkarit bol miktarda bulunmaktadır. Fruktooligosakkaritlerin antitümör, bağışıklık uyarıcı ve prebiyotik etkileri gibi biyolojik fonksiyonları bulunmaktadır. Bunun yanında birçok mineralin emilimine olumlu etki ederler. Bu nedenle olgunlaşmamış buğday fonksiyonel gıda olarak değerlendirilir.



Resim 1. Tüketilmeye hazır Antep Firigi

Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Antep Firigi'nin fiziksel ve kimyasal özellikleri Tablo 1'de verilmiştir. Firik az miktarda da olsa A, B1, B2, C ve E vitaminleri ile potasyum, magnezyum ve kalsiyum içermektedir.

Buğday danesinin olgunlaşma sürecinde fiziksel özellikleri ile kimyasal kompozisyonu değişmektedir. Durum buğdayında yapılan çalışmada nem ve kül miktarı düşerken, dane ağırlığı ve sertliğinin arttığı gözlemlenmiştir. Bununla birlikte, bu süreçte protein miktarında önemli bir değişiklik olmamasına rağmen, amino asit içerikleri değişebilmektedir.

Firigin en önemli kalite parametreleri kendisine has is aroması ve sarı-yeşil renge sahip olmasıdır. Bu özellikler ise firigi uygun "yakma tekniği" ve daha sonrasında bölgenin ürüne uygun rüzgâr ve sıcaklık faktörlerine bağlı olan doğru "kurutma" işlemiyle gerçekleşir. Bu teknik ve işlemin uygun olarak gerçekleştirilebilmesi için, en az 3-4 senelik Antep Firigi üreticisi olan bir "işin erbabı" olmak gerekir.

Tablo 1. Antep Firigi'nin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değerler
Uzunluk (mm)	3,8 – 4,2
Kalınlık (mm)	2,1 – 2,3
1000 dane ağırlığı (g)	11,1 – 13,1
Rutubet (%)	9,4 – 10,5
Ham Selüloz (%)	2,3 – 2,6
Protein (KM'de, %)	8,3 – 8,6
Kül (KM'de, %)	1,6 – 1,8
Karbonhidrat (KM'de, %)	76,0 – 78,0
Yağ (KM'de, %)	2,1 – 2,4

Firigin kullanımı ve benzer ürünlerden farkları:

Firik yemeklerde (pilav vb.) ve çerez olarak tüketilir. Günümüzde, piyasada paketlenmiş olarak piyasaya sürülmüştür. Firik, bulgur ve döğme ile aynı kategoride sayılabilir ancak birim fiyat olarak 3-4 katı daha fazladır. Firigin en çok benzediği ürün bulgur olarak değerlendirilmiştir. Bulgur ile firik hammadde ve kullanım açısından benzerlik göstermesine rağmen besin değerleri ve üretim metodu açısından farklılıklar mevcuttur. Bulgur yarı pişmiş bir ürün olarak olgun buğdaydan üretilirken, firik olgunlaşmamış buğdaydan yakma yöntemi ile üretilir. Ayrıca bulgurda kabuk soyma işlemi kabuk soyucu ile yapılırken, firikte kabuk soyma yerine yakarak dış kabukların ayrılması sağlanır.

Firik genel olarak buğday üretimi yapan çiftçiler tarafından kendi kullanımları için ya da küçük çaplı işletmeler tarafından üretilmektedir. Tüketimi ise bulgura benzemektedir. Firik en çok pilav yapımında bulgur ya da pirinç gibi kullanılır. Firik pilavı Gaziantep mutfağının önemli bir parçasıdır. Firik pilavı tarlada buğday henüz olgunlaşmadan, yeşil renge sahipken toplanan ve tekniğine uygun olarak yakma/isleme/tütsüleme işlemi yapılarak rengi sarı-yeşil renk aralığında, kendine özgü tada sahip olan firik ile hazırlanır.

Antep firiğinin Gaziantep'te yapılış şekli, hammaddesi ve kullanım şekli temel ayırt edici özelliklerini oluşturmaktadır. Öncelikle firik Gaziantep'te sert durum buğdayının tam olgunlaşmamış halinden yapılır. Üretim olarak toplanan yaş buğday başakları yeşil iken ateşte yakılır. Ateşte yakma işlemini için zeytin ağacının dalı ve/veya asma ağacının odunu olmalıdır. Gaziantep'te zeytin ve asma ağacı popülasyonu yüksek olduğu için bu iki ağaç türü firik üretiminde yakma işlemi için geçmişten beri kullanılmaktadır. Bu iki yakma malzemesi Antep Firiğine özgü tadın oluşturulmasına yardımcı olur. Antep firiği sarı ve yeşil renk tonları arasında, tercihen yeşil renktedir. Genellikle yeşil rengin kaybolmaması için kurutma işlemi direkt güneş altında yapılmamaktadır. Bu özellikler temel olarak Antep Firiğinin ayırt edici özelliklerini oluşturur. Buna ek olarak yüzyıllar boyunca bölgede yetiştirilen firik tamamen Gaziantep gastronomisinin içerisinde girmiş ve pek çok reçetede kullanılmıştır.

Üretim Metodu:

Buğday danesinin olgunlaşma süreci ile ilgili yapılan bir çalışma ile firik yapımı için hasadın en uygun zamanın süt olum evresinin sonu ile sarı olum evresinin başlangıç içindeki 2 haftalık süreç olarak belirlenmiştir. Ayrıca en lezzetli firik sert ve büyük durum buğdayından yapılmaktadır. Hasat döneminin süt olum evresinin sonu ile sarı olum evresinin başında olmasının en önemli sebebi bu dönemdeki basit şekerlerin miktarının fazla olmasıdır.

Gaziantep'te ise başakların yerden yüksekliğinin 15 cm civarında olduğu, nem oranının %45 civarlarında olduğu yaklaşık 2 haftalık bir dönemde hasat edilir. Bu zamanda hasat edilen firik, lezzet-koku olarak en iyi sonuçları verir.

Hasat zamanı kaliteli ürünün anahtarıdır. Erken hasat edilmesi durumunda daneler bütünlüğünü kaybeder, geç hasat edilirse. Kendine has rengin ve aromanın oluşmamasına sebep olur. Antep Firiği yapmak amacıyla hasat edilecek buğdaylar, normal hasat zamanlarından yaklaşık 1 ay önce hasat edilirler. Gaziantep için bu dönem genel olarak Mayıs ayının son 2 haftasıdır. Firik yapmak üzere hasat edilen daneler yaklaşık %40-45 nem oranına sahip olurlar. Buğday danesinin dolgunluğuna göre hasat dönemi çiftçilerin tecrübeleri ile belirlenir. Buğday danesinin dolgunluğu tarlanın sulanıp sulanmaması veya sezonun yağışlı olup olmamasına bağlıdır. Hasat zamanını etkileyen bir diğer faktör ise yağışlı dönemin sona ermesidir. Meteorolojik verilere bakıldığında bu dönemin Mayıs ayının sonuna denk geldiği görülecektir. Bu dönemde buğdayın filizleri biçilir. Filizler odun ateşinde yakılır.

Üretim miktarına göre yakma değişiklik gösterebilir. Eğer üretim miktarı fazla ise, büyükçe bir odun ateşi hazırlanır ve üstüne bir elek yerleştirilir. Elek üzerinde yeşil buğdaylar çevrilerek kavrulur. Üretim miktarı az ise demetler halinde el ile yakılır ve sürekli çevrilir. Beyaz duman oluşuktan ve yanık kokusu alındıktan sonra Antep Firiği'nin "Yanma kıvamına" geldiği anlaşılır, kavrulmuş buğday ateşin üstünden alınır, ağaçların gölgesine gelecek şekilde yere serilen örtünün üzerine yayarak kurumaya ve soğumaya bırakılır (1-3 gün). Bir süre sonra daneler ile yanmış kısımlar rüzgâr yardımı ile ayrılır. Bazı kısımlar avuç içinde ovularak ayrılır. Tütsüleme/yakma/isleme işleminden sonra ürün direkt güneş ışığı altına bırakılmaz, bu sayede firiğin kendine has sarı-yeşil renginin korunması sağlanmaktadır. Kuruma süresi hava sıcaklığına, rüzgâra göre tecrübe ile ayarlanır. Bu süre en az 1 en fazla 3 gün olarak belirlenir.

Daha eski zamanlarda kuruma sonrasında danenin yanmış kısımlarda el yardımı ile kolayca ayrılmasına göre kuruma süresi belirlenirdi. Patoza atılan kuru ürün saplarından ayrılır. Patozdan önce ise rüzgâr yardımı ile yanmış kısımlar ile daneler birbirinden savurma yöntemi ile ayrılırdı. Böylelikle yanmış firik dane olarak elde edilmiş olur. Daneler tekrar ince bir tabaka halinde rüzgâr ve gölgede kurumaya bırakılır. Gaziantep'te bu süre ortalama olarak 2 gün olarak uygulanır (yaklaşık %15 nem). Ardından değirmende talebe göre çekilerek iri firik, ince firik, un ve kepek olarak sınıflandırılır.

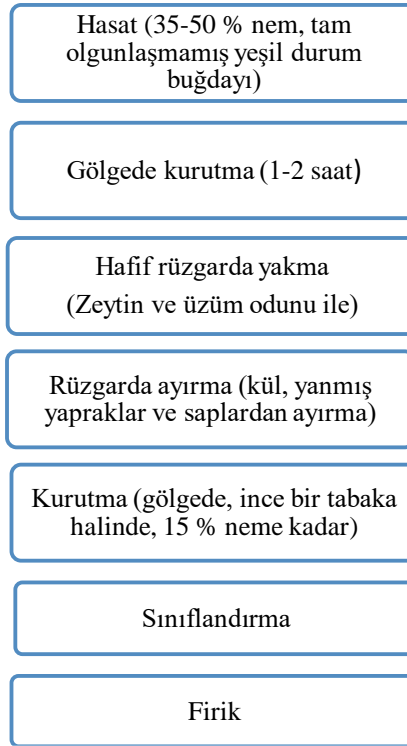
Gaziantep'in ürün üretimine uygun meteorolojik değerleri ile Gaziantep'te çiftçilerin Antep Firiği yapımındaki ustalık ve tecrübelerinin bir araya gelmesi sonucunda Antep Firiği kendine has bir lezzet ve aromayla üretilir.

Önemli detaylar:

- Ateşte yanmayan olgunlaşmamış buğday firik sayılmaz.
- Son yıllarda yaygınlaşan tüp ile yakma lezzeti bozmaktadır. Bu ürünler geleneksel Antep Firiği lezzetine sahip değildir.
- Ateşte yakma işlemini için sadece zeytin ağacının dalı ve/veya asma ağacının odunu olmalıdır. Çünkü sadece bu iki yakma malzemesinin kullanıldığı yakma işlemi ortaya çıkan alev Antep Firiği'nin kendine has aromasını oluşturmaktadır. Çam ağacı çok ıslak olduğu için yakma işlemi için kullanılmaz.
- Firik üretimini genel olarak çiftçiler bilir ve uygularlar. Yakma işlemi ustalık ister.

- Yerel çiftçilerle yapılan mülakatlarda firiğin üretiminin ne zamandır yapıldığı bilinmemesiyle birlikte metodun değişmediğini ifade etmiştir.
- Buğday ne kadar tok (dolgun) olursa firik o kadar iyi olur.
- Sulu tarlanın firik lezzeti daha iyi olur.
- Antep firiği sarı ve yeşil renk tonları arasında olup, direkt olarak güneş altında kurutulmaz.
- Antep Firiği sadece durum buğdayından yapılır.
- Antep Firiği üretim sürecinde ağırlığının %40'ını kaybeder. Kaliteli daneler hafif kömürlü, sert, taze, yeşil renkli ve artıklardan arınmış olurlar.
- Firik üretimi için buğdayın tipi, hasat zamanı ve yakma işlemi çok önemlidir. Yakma işlemindeki ustalık firiğin kendine özgü lezzetini kazanmasına yardımcı olur. Bununla birlikte yanma sırasındaki hafif rüzgâr ise danenin sadece kabuk kısmının yanmasına, yanma sonrasında artık bırakmamasına yardımcı olur. Ayrıca yanma sırasında nem oranı yüksek olduğu için, duman beyaz renklidir, yoğun bir is söz konusu değildir.

Yerel işletmelerde Antep Firiği üretim metodu Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Yerel işletmelerde Antep Firiği üretim metodu

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Üniversitesi ve Şehitkâmil Ziraat Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer personel olmak üzere en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii yılda en az bir kez denetleme yapar. Ayrıca ihtiyaç olması halinde, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetim yapabilir.

Denetimler, iki ana unsurdan oluşacaktır. Birinci ana unsur ürünün üretim metodunun denetlenmesidir. İkinci ana unsur ise ürün özelliklerinin denetlenmesidir.

A) Üretim metodunun denetlenmesi

1. Kullanılan buğday tipinin uygun olup olmadığı
2. Hasat döneminin zamanının uygun olup olmadığı

3. Yakma işleminin uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığı (firikler yanmamalı)
4. Nem oranı (kurutma süresi ve şeklinin uygun olup olmadığı)
5. Yakma işleminde kullanılan odun çeşidi (zeytin ağacının dalı ve/veya asma ağacının odunu olmalı).

B) Ürünün özelliklerinin denetlenmesi

1. Ürün renginin uygun olup olmadığı
2. Ürün aromasının uygun olup olmadığı (ürüne özel is kokusunun varlığı)
3. Ürünün fiziksel ve/veya kimyasal özelliklere uygunluğu ihtiyaç duyulması halinde analize gönderilecektir.

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.