

No: 509 – Mahreç İşareti

ANTEP PEKMEZİ / GAZİANTEP PEKMEZİ

Tescil Ettiren
GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 509
Tescil Tarihi	: 24.07.2020
Başvuru No	: C2017/061
Başvuru Tarihi	: 20.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Nolu Sok. Bina No:15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi Gaziantep ilinde üretilen macun kıvamında ve amber renginde yöresel katı üzüm pekmezidir. Ekmeğin üstüne sürülüp yenilebilecek kıvamda olan pekmez eritilerek şurup gibi de tüketilebilir. “Gideceğin yer Antep, yiyeceğin pekmez.” sözü geçmişte Gaziantep denilince ilk akla gelen ürünlerden birinin Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi olduğunu göstermektedir.



Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi Dökülgen çeşidi üzümünden elde edilir. Üzümünden, önce sıvı kıvamda pekmez üretilir. Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezini özel yapan uygulama ise sıvı pekmezin katılaştırılması işlemidir.

Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri

<u>ÖZELLİK</u>	<u>KRİTER</u>
Briks Değeri (Suda Çözünür Kuru Madde (%)) - En az	80
Hidroksimetilfurfural (HMF)-(mg / kg)-En Çok	95
Toplam Kül (%) - En Çok	3
pH	5 - 6
Koku, Renk, Tat	Kendine Has
Yanık Tat Ve Yabancı Koku	Bulunmaz
Kıvam	Akışkan Değil
Yabancı Madde	Bulunmaz

SakaroZ (%) En Çok	1
Ticari Glukoz (%)	Bulunmaz
Fruktoz / Glukoz Oranı	0,9-1,1
Maltoz (%) - En çok	1
Tartarik Asit / Malik Asit	≥ 1

Üretim Metodu:

Geleneksel Yöntem:

Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi yaş ve kuru üzümünden yapılabilir. Yaş üzümün yanı sıra kuru üzümünden de pekmez üretilmesi, üretimin bir yıl boyunca yapılabilmesini sağlar. Kuru üzümünden pekmez yapılması, aşağıda anlatılan pekmez üretimi süreçlerinden 4 numaralı süreçten başlar. Kaynatma işleminden itibaren süreç aynıdır.

1. Tah Etmek

Üzüm önce tah edilir, yani çürükleri ayrılır. Daha sonra plastik kasalar içindeki üzüm suya daldırılıp çıkarılarak yıkanır. Böylece toz toprak gibi yabancı maddeler ile tarımsal ilaç kalıntılarında büyük ölçüde arındırılmış olur. Ayrıca mikroorganizma yükünde de azalma sağlanır.

2. Sala Yerleştirme ve Toprak Serpme

Tah işlemi bittikten sonra üzüm yıkanır. Paslanmaz Çelikten yapılmış süzöklere konulup suyu süzülür. Daha sonra tahta sala yerleştirilir. Üzüm salı, üzümün ezilip suyunun çıkarılacağı tahtadan, yekpare taştan veya son zamanlarda betondan yapılan dikdörtgen bir havuz şeklindeki yapıdır. Gelen üzümler önce yabancı maddelerden ayıklanır. Ayrıca üzüm salkımı içinde bulunan kahverengileşmiş bazı yumuşak üzüm tanelerine Gaziantep ağzında üzümün tâhi (tah) denir; bunlar da ayıklanarak “tâh (tah) pekmezi” veya “tâh (tah) şerbeti” yapımında kullanılır.

Ayıklanan ve tahlanmış olan üzümler yıkanarak sallara doldurulur. Üzüm sala yerleştirildikten sonra ak toprak (killi toprak, pekmez toprağı) serpilir. Şire toprağı da denilen ak toprak, keymik taşının parçalanmış halidir. Ayaklarına temiz yıkanmış çizmeler giyen ve “fartçı” denilen bir kişi üzümleri tepelemeye başlar. Bunu usulüne göre ve dikkatli yapmalıdır. İlk gelen üzüm suyu salın önce üstteki deliğinden kaplara alınır. Bu daha berrak ve açık renkli bir su olup adına “burun suyu” denir. Bu su Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi yapımında kullanılmaz.

3. Tepeleme

Bu işlemi yapan kişiye tepeleyen/fartçı denir. Bu kişinin bu işi usulünce yapması, ayaklarını dikkatli ve sistematik kullanması gerekir. Bunun için ayaklar hafif hafif ve yan yana basılır. Eğer tepeleme işlemi doğru yapılırsa, üzüm kabukları salın tabanında bir tabaka meydana getirir. Tepeleme başlayınca salın musluk gibi olan bölümünden şerbet ile toprak karışımı alta yerleştirilmiş kaba akmaya başlar. Akarken uygun bir süzek bulunur. Eğer tahı varsa süzülür. Üzüm tepelendikçe aşağı doğru sıkışıp üst delik seviyesinden aşağı iner. Alttaki delikten üzüm suyu akışı kesildikten sonra ezilmiş üzümler üzüm mengenesine alınır.

4. Mengeneye Almak

Mengene kalın bir tahta sehpa üzerine ve vida yivli bir mil etrafına yerleştirilmiş, etrafı demir parmaklıklı, alt ve üstü açık bir silindirdir. Salda iyice ezilip suyu alınan üzümler saplarıyla birlikte demir parmaklıklı silindir içine doldurulur. Mengenenin özel düzeneği ile demir parmaklıklı silindir içindeki üzümler preslenir. Bu sırada mengenede sıkılan üzümlerin suları sızarak sehpanın altındaki kapta birikmeye başlar.

5. Mahsere Kazanına Yerleştirme ve Kaynatma İşlemi

Şerbet süzülerek alttaki kap dolunca ocağın üzerine yerleştirilen mahsere kazanına aktarılır. Şerbet, toprak karışımıyla ocağın üzerine oturtulur.

Ocağın sıcaklığının 115-120 °C olması sağlanır. Bu işlem şirenin durulduğunda şeffaf olmasını sağlar. Sıcak şerbet kulplu tasa alınıp bir miktar su (200 ml kadar) serpidikten sonra kontrol edilir. Kıvamı yerindeyse kaynatma işlemi tamamlanmış olur.

Kaynama sırasında mahsere kazanı içindeki sütleşen otu (*Euphorbia cyparissia*)’nun çiçekleri ve yörede doğal olarak yetişen sarı kantaron/binbirdelik otunun (*Hypericum perforatum*) toprak üstü kısımları ilave

edilebilir. Bir tutam olarak ifade edilen arı otu yaklaşık olarak 150-200 g civarındadır. Kaynama sırasında kazana konulan bu ot pekmeze lezzet vermektedir.

Pişirme işlemi başladığında şıra yüzeyinde “kef” denilen köpükler oluşur. Berrak bir pekmez görünümünün sağlanması için bu köpüklerin yayvan kepçelerle alınması gerekir. Keflerinden temizlenmiş olan şıra bir süre koyulaşması için kendi halinde kaynamaya bırakılır. Bu süre zarfında da şıra yüzeyinde bir köpüklenme oluşsa da, bu yalnızca kaynamadan ileri gelen ve kef karakterinde olmayan geçici bir köpüklenmedir. Bu süre içinde pekmezin fazla karamelize olmaması için sürekli karıştırılmasına devam edilmektedir.

Kaynamaya başlayan üzüm suyunun üzerinde biriken şıra toprağı ve karışık koyu renkli köpükler büyük bir süzek veya kevgir vasıtasıyla alınarak üzüm suyunun berrak ve parlak olması sağlanır. Bu şekilde köpükler bitene kadar üzüm suyu 1-2 saat kaynatılır. Kaynayan üzüm suyunun altındaki ateş iyice azaltılır. Sıcak üzüm suyu “kulplu tas” denilen kepçelerle daha küçük kaplara ve leğenlere alınır. Kulplu tasla alınamayan kaynamış üzüm suyu, özel şıra faraşlarıyla alınır. Şıra faraşı üzeri yarım kapalı galvanizli saçtan yapılan normal faraşlara benzer bir alettir. Kaplara alınan sıcak üzüm sularının üzerine soğuk su (200-250 ml kadar) serpilir. 1-2 saat uygun bir yerde dinlendirilir. Bu şekilde, sıcak üzüm suyuna kekrelilik yani ekşilik veren unsurlar şıra toprağı ile birlikte leğenlerin ve diğer kapların dibine doğru çökmeye başlar. Yaklaşık 30-45 dakika dinlendirilen üzüm suları yikanıp temizlenmiş mahsere kazanına tekrar boşaltılır. Bu sırada leğenlerin dibindeki çökeltinin tekrar üzüm suyuna karışmaması için çok yavaş hareket edilmelidir. Bu işleme Gaziantep’te “tortlama” veya “tortulama” denir. Tortulamanın ardından leğenlerin dibinde kalan çökelti, dibine kızılıcık otu konulan sık dokunmuş torbalara boşaltılarak, içindeki üzüm suyu süzdürülür. Bu suya da “damla şerbeti” adı verilir.

6. Kaynayan Şerbeti Testlere (Bakır Kazanlara) Aktarma

Kazanın yıkanabilmesi ve üzüm suyunun toprağından arındırabilmesi için kaynamış topraklı şerbet kalaylı bakır kaplara aktarılır. Bu sırada topraklar dibine çöker. Artık şerbet limon sarısına yakın bir renk almıştır.

Daha sonra üzerleri kapatılarak 1-2 gün dinlendirilir. Ardından maya hazırlanır. Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi için kullanılan maya bir yıl önceki eski katı üzüm pekmezinden yapılır. Geniş bir kap içinde ortalama 100 kg taze sıvı üzüm pekmezi ile 4-10 kg kadar eski katı üzüm pekmezi karıştırılır. İyice ezildikten sonra üzerine 1/3 ü kadar daha taze sıvı üzüm pekmezi ilave edilir ve iyice karıştırılır. Kap tamamen dolunca teknedeki taze pekmezin üzerine boşaltılır ve bir tahta kürekle iyice karıştırılır. Mayalanmış olan pekmez tahta kutu veya teneke kutulara doldurulur. Bu kutularda 1-2 gün içinde pekmez katılaşmış olur. Tahta kutulara konulan çalma/katı pekmeze çöven ekstraktı konularak da yoğunlaştırılabilir.

Modern Yöntem:

Modern yöntemde Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi üretiminde kuru üzümler öncelikle nemlendirilir ve kıyma makinesinden geçirilir. Kıyılmış olan kuru üzümlere ters akım prensibine göre özütleme işlemi uygulanır.

Yaş üzümde elde edilen pekmezlerde ise temizlenen üzümler, sap ayırma makinesinden geçirilerek saplarından ayrılır, tanelenir, üzüm ezme değirmeninden geçirilerek ezilir. Şıranın elde edilmesi için üzümler prestren ve kaba maddelerinden ayırmak amacıyla seperatörden geçirilir. Seperasyon işleminden sonra asitliği gidermek amacıyla pekmez toprağı veya kalsiyum karbonat (CaCO₃) ilave edilir. Toprağın şıraya etkisini kolay ve çabuk sağlamak, mayaların faaliyetini önlemek ve durultmayı hızlandırmak için üzüm şırası 70°C’ye kadar ısıtılır. Üzüm şırasının berraklaştırılabilmesi ve buruk tatların ortadan kaldırılabilmesi için durultma işlemi uygulanır. Durultmadan sonra şıra vakum ile konsantre edilerek istenilen suda çözünür kuru madde değerine ulaşılır. Daha sonra bir önceki yıl yapılmış olan 4 kg katı üzüm pekmezi ile 100 kg sıvı taze üzüm pekmezi karıştırılır. Karışıma 500 gram çöven ekstraktı eklenir. Çırpma ve dövme işlemi yapan karıştırıcılar kullanılarak 10-15 dakika arasında karıştırma işlemi gerçekleştirilir. Mayalanmış olan pekmez tahta kutu veya teneke kutulara doldurulur. Elde edilen pekmez bu kutularda 1-2 gün içinde katılaşmış olur. Pekmezin daha yoğun bir kıvamda olması isteniyorsa, ambalajına doldurulan katı pekmeze çöven ekstraktı eklenebilir.

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

Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezinin üretiminde Dökülgen çeşidi üzüm kullanılır. Üretim aşamalarının tamamı Gaziantep ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar

Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşur.

Denetim mercii;

1. Üretimin Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol eder.
2. Denetimlerin yılda bir ya da gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde yapılmasını sağlar.
3. Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezinin üretiminde Dökülgen çeşidi üzüm kullanılıp kullanılmadığını denetler.
4. Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezinin renk, tat ve kokusunu kontrol eder.

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.