

**No: 911 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP BÖRK AŞI / GAZİANTEP MICIRIK AŞI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 911
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/190
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Börk Aşısı / Gaziantep Mıdırık Aşısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Börk Aşısı / Gaziantep Mıdırık Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Börk Aşısı / Gaziantep Mıdırık Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gaziantep Börk Aşısı / Gaziantep Mıdırık Aşısı; kuşbaşı et veya kıyma, pirinç, salça, börk veya mıdırık veya her ikisi de kullanılarak hazırlanan bir yemektir. Börk, patlıcanın yeşil kısmı ile birlikte kesilen baş kısmının; mıdırık ise patlıcanlar oyulurken çıkartılan iç kısmının güneşte kurutulması ile elde edilir. Gaziantep mutfağında önemli yere sahip olan Gaziantep Börk Aşısı / Gaziantep Mıdırık Aşısı genellikle kış aylarında yapılır ve kurutmalık olarak hazırlanan patlıcanlardan arta kalan kısımların değerlendirilmesine olanak sağlar.

Gaziantep Börk Aşısı / Gaziantep Mıdırık Aşısı, üretiminde özellikle Gaziantep iline özgü börk ve mıdırık kullanılması nedeniyle ayırt edicilik kazanmıştır. Ayrıca coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunduğundan coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

### **Üretim Metodu:**

Malzeme Listesi (4-6 kişilik)

- 250 g kıyma
- 150 g pirinç (önceden ıslatılmış)
- 2 adet kuru soğan
- 4 - 5 diş sarımsak
- 250 g patlıcan börkü / mıdırık
- 40 g domates salçası
- 20 g biber salçası
- 20 ml sumak ekşisi (veya limon suyu)
- 2 adet kuru kırmızıbiber
- 5-10 g kuru nane
- 5-10 g tuz

Patlıcan börkü / mıdırığı kaynayan tuzlu suda 3 - 5 dakika haşlanıp soğuk suyla 4 - 5 defa yıkanır. Kıyma, soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, nane ve tuz ile 10 dakika kavrulur. 2,5 su bardağı sıcak su eklenir. Doğranmış kırmızıbiber, börk / mıdırık, pirinç ve en son sumak ekşisi tencereye ilave edilir. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Suyunu çekince servis yapılır.

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

Gaziantep Börk Aşısının / Gaziantep Mıdırık Aşısının, üretiminde özellikle Gaziantep iline özgü börk ve mıdırık kullanılması nedeniyle, coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Börk Aşısının / Gaziantep Mıdırık Aşısının tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden birer olmak üzere konuda uzman en az dört kişiden meydana

gelen denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak ürünün yoğun olarak üretildiği ilkbahar aylarında yılda bir kez, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim sırasında mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemenin uygunluğu, özellikle pişirme yöntemi ve kullanılan malzemeler olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.