

No: 620 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP KUYMAĞI /
ANTEP KUYMAĞI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 620
Tescil Tarihi	: 07.12.2020
Başvuru No	: C2020/179
Başvuru Tarihi	: 07.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuymak / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı; un, şeker, sadeyağ veya tereyağı temel malzemeleri kullanılarak hazırlanan yöresel tatlıdır.

Gaziantep'te eskiden beri yeni doğum yapmış lohusalar için pişirilen bu tatlı zamanla yaygınlaşıp ticarete konu olmuştur.

Tatlının ayırt edici özelliği servis hazırlığının iki aşamadan oluşması ve en son aşamasında eritilen sadeyağ veya tereyağın kâselere bölünüp sıcak servis edilmesidir. Ayrıca kıvamının meyaneye benzemesidir.

Gaziantep yöresinin tatlıları arasında kullanılan malzemeler ve hazırlık süreci olarak özel bir yeri bulunur. Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı adı ile meşhur olan bu tatlı yörenin maddi kültürel mirasları arasında yer alır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

2-4 kişilik

1 bardak un, 2 dolu yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı, 1 su bardağı şeker veya yarım su bardağı sıvı pekmez

4-5 bardak su,

İsteğe göre toz tarçın, ceviz, 27 sayı ile tescilli coğrafi işaret Antep Fıstığı veya karabiber

Hazırlanışı:

Kullanılacak sadeyağ veya tereyağın yarısı ile un bir tencereye alınır. Unun topaklanmaması için sürekli karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş un, soğumaya bırakılır. Diğer tarafta, bir kap içerisinde suya şeker veya pekmez eklenerek suyla karıştırılarak erimesi sağlanır. Soğuyan unun üzerine, şekerli ya da pekmezli su yavaş yavaş eklenerek pürüzsüz olana kadar sürekli karıştırılır. Bu iş için çırpma teli kullanılması işlemi kolaylaştırır. Tüm karışım tekrar ocağa alınır. Karışım, orta-kısık ateşte un kokusu gidip koyulaşmaya ve boza kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı sıcak halde kâselere koyularak servise hazır hale getirilir. Ardından kalan sadeyağ veya tereyağı eritilip servis kâselerindeki kuymağın üzerine paylaştırılarak dökülür. İsteğe göre üzerine tarçın, ceviz, Antep Fıstığı ve karabiber serpilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağının, yöre ile ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfı koordinasyonunda ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Büyükşehir

Belediyesinden ürün hakkında bilgisi bulunan birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve şüphe halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeleri, üretim metodunu, servis şeklini ve Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı coğrafi işareti ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçimini denetler.

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.