

No: 1110 – Mahreç İşareti

ANTEP ZAHTER ÇAYI / GAZİANTEP ZAHTER ÇAYI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1110
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2021/000508
Başvuru Tarihi	: 08.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı
Ürün / Ürün Grubu	: Bitki çayı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. No: 15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı; Latince tür adı *Thymbra spicata* L. olan bölgede zahter, karabaş kekik, sater, zater isimleriyle de bilinen bitkilerin toprak üstü kısımlarının kullanılarak hazırlanan bir üründür. Hazırlanmasında kurutulmuş zahter bitkisi ve sıcak su kullanılır. İsteğe bağlı olarak; beyaz toz şeker, bal ilave edilerek ayrıca limon ile beraber de tüketilebilir.

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı; Gaziantep ilinin mutfak kültüründe yer alan önemli ürünlerden birisidir. Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Zahter bitkisi; yaprakları yumurta/oval şeklinde, eflatun-pembe-beyaz çiçekleri olan güzel kokulu bir bitkidir. Zahter bitkisinin kullanılacak kısımları çay süzgeci ile sıcak sudan geçirilmesi ya da demlenmesi suretiyle elde edilen ürüne kendine has kekik tat ve aromasını kazandırır.

Üretim Metodu:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı Bileşen Listesi:

Zahter bitkisinin toprak üstü kısımları ve sıcak su.

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı Üretim Aşamaları:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı üretiminde Gaziantep ilinde yetişen zahter bitkileri tercih edilir. Gaziantep ili genelinde zahter bitkisi takriben mayıs ayında hasat edilir.

Zahter bitkisinin dalları kesilerek gıda ile temasa uygun kaplara konulur. Yeteri kadar su ile özenle yıkanır. Yıkanmış ve suyu süzölmüş/alınmış bitki kısımları ayrılmadan temiz, hava akımının yeterli olduğu ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda gıda ile temasa uygun sergiler üzerinde yaklaşık 1 hafta süreyle kurutulur. Ayrıca kurutma işlemi tekniğine uygun olarak alet ve ekipmanlar ile de yapılabilir.

Kurutulan zahterler daha sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımı şeklinde tüketime hazır hale getirilir.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama:

Kurutulmuş zahter bitkisi asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Kurutulmuş zahter bitkisi paketleme/ambalajlama noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde serin ortamlarda muhafaza edilir.

Hazırlama ve Servis:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı servis edilmesinde; kurutulmuş zahter bitkilerinin süzgece alınıp sıcak sudan geçirilmesi suretiyle ya da sıcak suda demleme şeklinde çayı hazırlanarak tüketime arz edilir. Kullanım bilgisi olarak; ortalama 200 ml bir su bardağı için; ortalama 2 gram zahter bitkisi kullanılması ve demleme şeklinde

yapılacak ise sıcak suda 3-4 dakika bekletilmesi tavsiye edilir. Tüketici isteğine bağı olarak beyaz toz şeker, bal, limon ilave edilerek de tüketilebilir.

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

Geçmişten günümüze bölge halkı tarafından beğenilerek tüketilen Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayının; üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Şehitkâmil Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını, muhafaza koşulları ve ambalajlama biçiminin uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.