

No: 664 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP KÜŞLEME KEBABI /
ANTEP KÜŞLEME KEBABI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 664
Tescil Tarihi	: 09.02.2021
Başvuru No	: C2020/122
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı kuzu küşleme etinin, tuz ve zeytinyağı ile karıştırılıp mangalda pişirilmesi ile hazırlanan yöresel bir kebaptır. Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı uzun yıllardır Gaziantep'te üretilmekte ve tüketilmektedir.

Kuzu bonfile olarak da bilinen küşleme, bir kuzudan her biri yaklaşık iki parmak kalınlığında ve sadece 2 parça halinde çıkarılabilen ve yaklaşık 17-18 cm uzunluğunda ve 150-200 g ağırlığında olan bir et türüdür. Küşleme kuzu sırtının ortasından, bel kemiğinin iki tarafından çıkarılır. Yağsızdır ve sinirsiz olması nedeniyle son derece yumuşaktır. Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı da bu yumuşak ve lezzetli etin herhangi bir karışım ya da baharat kullanılmadan sadece tuz ve zeytinyağıyla harmanlanıp pişirilmesi şeklinde üretilir.

Gaziantep mutfağında önemli bir yeri olan Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı her mevsim yapılarak tüketilebilir.

Üretim Metodu:

1 Porsiyon Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı için gerekli malzemeler:

- Kuzu Küşleme (150-200 g)
- Tuz (2-5 g)
- Zeytinyağı (15-25 g)

Küşleme doğası gereği yumuşak ve kendinden lezzetli bir et olduğundan herhangi bir baharat veya karışım ile tatlandırmaya gerek yoktur. Küşleme iri iri kesilerek hafif tuz ve zeytinyağı ile marine edilir. Marine edilmiş küşleme etleri, köşeli şişlere dizilir.

Daha sonra kebabı pişirmek için odun kömürlü mangal hazırlanır. Mangaldaki kömür, alevlendirilmeden iyice köz haline getirilir. Bu amaçla mangalın alt hava delikleri kapatılır. Ateşin harının geçmesi beklenir ve daha sonra kebab, dört yanı çevrilerek yakmadan pişirilir. İdeal pişirilme miktarı orta pişmiştir. Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı, ince pide ekme, maydanoz piyazı, közlenmiş biber ve domates ile servis edilir.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabının Gaziantep ili ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle üretim aşamalarının tamamı, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odalarından konuda uzman birer kişiyi katılımıyla oluşturulacak üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabının üretiminde kullanılan malzemelerin, üretim metodunun, / Antep Küşleme Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür. 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.