

No: 264 – Mahreç İşareti

ANTEP KATMERİ

Tescil Ettiren
GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 23.01.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.08.2019 tarih ve 59 sayılı Bülten

15.03.2021 tarih ve 97 sayılı Bülten

01.11.2022 tarih ve 136 sayılı Bülten

Tescil No	: 264
Tescil Tarihi	: 07.12.2017
Başvuru Tarihi	: 23.01.2015
Başvuru No	: C2015/010
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Katmeri
Ürünün Adı	: Katmer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar mah. Şehit Mehmet Öter Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Katmeri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Katmeri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Birçok bölümü Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da geçen Dede Korkut hikâyelerinde Gaziantep mutfağının önemli unsurlarından olan Antep Katmerinden bahsedilmektedir. Bu yöreden kaynaklı yapım şekli ve ustalık bilgileri zamanla diğer bölgelere yayılmıştır.

Antep Katmeri Gaziantep’ te özel günlerde ve sabah kahvaltılarında tüketilir. Ayrıca düğünün ertesi sabahı sağdıç tarafından gelin evine ve ayrıca gelin ve damadın ailelerine gönderilir.

Antep Katmeri kare şeklinde hazırlanan bir tatlıdır. Antep Katmerinin hamuru önceden hazırlanarak buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün hamur açılarak içerisine konulan iç malzemelerle kare zarf şeklinde katlandıktan sonra pişirilerek servis yapılır. Antep Katmerinin içerisinde 18.09.1997 başvuru tarihli ve 27 tescil numarası ile tescilli coğrafi işaret olan Antep Fıstığı, şeker, kaymak ve yağ bulunur. Sadece tatlı olarak yapılır. Piştikten sonra üzerine şerbet, kıvam vb. tatlandırıcılar dökülmez ya da şerbet bulunan bir kaba daldırılmaz. Antep Katmerinin tatlılığı, ürün hazırlanırken içerisine konulan şekerin pişme sırasında eriyerek ürüne yayılmasından kaynaklanır. Ayrıca kullanılan Antep Fıstığı ürüne tat, koku ve görünüm anlamında ayırt edici özellik kazandıran bir malzemedir. Ürünün hamurunda sadece buğday unu kullanılır.

Üretim Metodu:

Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml klorsuz su, 20 g tuz bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 g’lık hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. Bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Elle gerdirilip savrulularak yaklaşık olarak 140 cm çapında bir daire şekline getirilir. Hamurların kenar kısımları kesilip alınarak ortalama 100-110 g’lık kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99 oranında süt yağı içeren tereyağı), 60-80 g beyaz şeker, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur, 20x20 ilâ 25x25 cm ebatla kare mektup zarfı şeklinde katlanır. Donuk olarak pazarlanacak Antep Katmeri bu aşamada -40°C’de 1,5 saat şoklanarak dondurulur. Donuk ürünler ambalajlanır ve -18°C’de depolanır. Antep Katmeri, 200 °C’de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 7-10 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri, isteğe bağlı olarak kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis yapılır veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (±50) g, piştikten sonraki ağırlık ise 400 (±30) g’dır

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

Antep Katmeri, 1400'lü yıllardan itibaren Gaziantep'te üretilmektedir. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Katmerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Antep Katmeri, Antep Katmeri, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.

Denetim mercii, denetim için Gaziantep Sanayi Odası tarafından oluşturulan komite gruplarından Antep Katmeri ile ilgili olan komite gruplarından belirlenecek en az 2 kişi, Odanın görevlendireceği 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün görevlendireceği 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesinin görevlendireceği 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşur. Odanın görevlendireceği personel sadece sekreteryaya ve organizasyon için denetim mercisinde yer alır.

Komitelerde yer alan üreticiler, Oda üyesi olmasına rağmen dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen ve oda personeli olmayan bağımsız kişilerdir. Dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen komite gruplarında yer alan üyeler arasından seçilmiş 1 kişi yeni denetim mercisinde yer alır.

Denetim mercii, yılda en az bir kez denetim yapar. Gaziantep Sanayi Odasına şikâyet gelmesi halinde ise şikâyetin tebliğinden itibaren 1 ay içinde denetlenir. Denetimlerde Antep Katmerinin tescil belgesinde belirtilen özellikleri kontrol edilir.

Denetim sırasında ürünle ilgili analiz yapılması gerekirse firmalar, en yakın üniversitelerden birine ya da gıda ile ilgili özel bir laboratuvara yönlendirilerek analiz yaptırılır.

Denetim ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Gaziantep Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin eşgüdümünde yapılır.

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.