

No: 756 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP LEBENİYE ÇORBASI / ANTEP LEBENİYE
ÇORBASI**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 756
Tescil Tarihi	: 15.05.2021
Başvuru No	: C2020/159
Başvuru Tarihi	: 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Lebniye Çorbası / Antep Lebniye Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Lebniye Çorbası / Antep Lebniye Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Lebniye Çorbası / Antep Lebniye Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Lebniye Çorbası / Antep Lebniye Çorbası; süzme yoğurt, kıyma, nohut ve pirinç ile hazırlanan yöresel bir çorbadır.

Gaziantep Lebniye Çorbasının / Antep Lebniye Çorbasının ayırt edici özelliğini, üretiminde kullanılan malzemeler ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu sağlar. Gaziantep Lebniye Çorbası / Antep Lebniye Çorbası coğrafi sınırdaki uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Lebniye Çorbasının / Antep Lebniye Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler

100-150 g koyun kıyma
90-180 g pirinç
60-100 g nohut
10-15 g tuz
450-600 g süzme yoğurt
1 adet yumurta
20-60 g zeytinyağı
20-40 g sadeyağ
2,5-4 g kuru nane
5-10 g karabiber

Yapılışı

Kıyma bir tencerede kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç, tuz, önceden haşlanmış nohut ve 6-7 bardak su ilave edilerek orta ateşte kaynatılır.

Ayrı bir tencerede süzme yoğurt, yumurta ve zeytinyağı hafif ateşte 5-6 dakika pişirildikten sonra kıymalı karışımın içine ilave edilerek yavaş yavaş karıştırılır.

Bir tavada kızdırılan sadeyağın içine kuru nane ve karabiber eklenir Bu karışım çorbanın üzerine gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Gaziantep Lebniye Çorbasının / Antep Lebniye Çorbasının, ustalık becerisi gerektiren yerel üretim metodu nedeniyle, coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatrlgnde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden, Gaziantep İl Tarım ve Orman Mdrlgnden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkrlar Odaları Birlięinden konuda uzman birer ye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve Őikyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluęu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluęu.
- Gaziantep Lebeniye orbası / Antep Lebeniye orbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.