

**No: 878 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP / ANTEP MAŞ PIYAZI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 878
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/052
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.02.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep/Antep Maş Piyazı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şehitkâmil / GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep/Antep Maş Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep/Antep Maş Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gaziantep/Antep Maş Piyazı; Latince tür adı *Vigna radiata* L. olan maş fasulyesinin haşlanıp üzerine taze soğan, maydanoz, kırmızı pul biber, zeytinyağı, tuz ve nar ekşisi eklenmesiyle hazırlanan piyazdır. Üzeri ceviz içi, kırmızı pul biber ve nar taneleriyle süslenebilir. Nar ekşisi yerine koruk ekşisi veya limon suyu kullanılabilir. Tercihe bağlı olarak taze sarımsak eklenebilir.

Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep/Antep Maş Piyazının geçmişi eskiye dayanır. Eskiden hamama gidilirken atıştırılacak olarak yapılan bu piyaz, günümüzde ana yemeklerin yanında tüketilir hale gelmiştir. Coğrafi sınırdaki piyaza “peyvaz” veya “peybaz” olarak da tanımlanır. Ürünün coğrafi sınır ile arasında ün bağı oluşmuştur.

### **Üretim Metodu:**

Gaziantep/Antep Maş Piyazının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen malzemelerin kullanılması tercih edilir.

#### Malzemeler (4-6 kişilik):

- 150 g maş fasulyesi
- 1 demet maydanoz
- 3-5 dal taze soğan
- 90 g zeytinyağı
- 15 g kırmızı pul biber
- 10 g nar ekşisi
- 3 g tuz

Nar ekşisi yerine koruk ekşisi veya limon suyu kullanılabilir. Tercihe göre 2-3 diş taze sarımsak, 40 g ceviz içi, 100 g nar tanesi eklenebilir.

**Yapılışı:** Maş fasulyesi kabuklarından ayrılmayacak kadar haşlanır, suyu süzülür ve soğumaya bırakılır. Taze soğan, maydanoz ve taze sarımsak ince kıyılır. Soğuyan maş fasulyeleri, taze soğan, maydanoz, tuz, pul biber, zeytinyağı ve nar ekşisi karıştırılıp harmanlanır ve servis edilir. Üzerine ceviz içi, kırmızı pul biber ve nar taneleriyle süslenebilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler**

Gaziantep/Antep Maş Piyazının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep/Antep Maş Piyazının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme**

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu ile Gaziantep/Antep Maş Piyazı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.