

No: 1041 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP MAŞ ÇORBASI / ANTEP MAŞ ÇORBASI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1041
Tescil Tarihi	: 07.03.2022
Başvuru No	: C2021/000435
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası; maş fasulyesi, pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday, kuru soğan, kırmızı biber, tarhun yaprağı, yağ, kırmızı pul biber, su ve tuz kullanılarak hazırlanan bir çorbadır. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası adını ana bileşeni olan maş fasulyesinden (Latince tür adı: *Vigna radiata* L.) alır.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası; Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biridir. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının hazırlanmasında; belirtilen Gaziantep ilimize özgü üretim metodu bulunur.

Gaziantep yöresinde sıklıkla tercih edilen çorba çeşitlerinden biri olan Gaziantep / Antep Maş Çorbası yıllardan beri bölge halkı tarafından sevilerek tüketilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

- 400 g maş fasulyesi,
- 100 g pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday,
- 150 ml ayçiçek yağı ve / veya zeytinyağı,
- 1 litre su,
- 80 g tereyağı ve / veya sadeyağ (isteğe bağlı),
- 3 adet kuru soğan,
- 3 adet taze ve / veya kurutulmuş kırmızı biber,
- 3 g tarhun bitkisi (*Artemisia dracunculus*) yaprağı,
- 20 g kırmızı pul biber,
- 75 g biber salçası (isteğe bağlı),
- 5 g tuz.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının Hazırlanması:

Fasulyeler uygun büyüklükte bir tencereye konulur. Fasulyelerin üzerine 4-5 cm geçecek şekilde su eklenir. Fasulyelerin kabukları ayrılana kadar özenle haşlanır. Bu sırada üzerinde oluşabilecek köpük ve fasulye kabukları alınır.

Diğer taraftan soğanlar genellikle halka şeklinde ve biberler de iri parçalar halinde doğranır. Kuru biber kullanılması durumunda ise el ile biberler ufalanır. Kaynamakta olan karışımın içine, biber, soğan, salça (isteğe bağlı), pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday ile tuz ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 40 dakika kadar pişirilir. Soğanların pişmesi ile çorbanın hazır hale geldiği anlaşılır.

Ardından ayrı bir tavada yağ ısıtılır. Üzerine kırmızı pul biber ve tarhun yaprakları eklenerek yeterince kavrulur. Kızdırılmış haldeki bu karışım çorbanın üzerinde gezdirilir. Daha sonra çorbanın 15 dakika kadar dinlendirilmesi sağlanır.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının sıcak olarak tüketilmesi ve servis edilmesi tavsiye edilir.

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

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ün bağı bulunur. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının hazırlanmasında; özellikle fasulyelerin haşlanması aşaması ustalık becerisi gerektirir. Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan; Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde; Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Üniversitesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak 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’i Geliştirme Vakfı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını 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.