

No: 1076 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP YARIM TAVA

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1076
Tescil Tarihi	: 13.04.2022
Başvuru No	: C2021/000424
Başvuru Tarihi	: 12.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Yarım Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Yarım Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep / Antep Yarım Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Yarım Tava; erkek koyundan elde edilen et veya kıymanın tavada kavrulması ve üzerine, közlenmiş domateslerin doğranmasıyla elde edilen sosun dökülmesi suretiyle üretilen tava yemeğidir. Sıcak olarak servis yapılır.

Yemeğin adında “yarım tava” ifadesinin kullanılması; bileşenlerinin bir kısmının tavada kavrulması ve diğer kısmının ise közlenmesinden kaynaklanır.

Geçmişe eskiye dayanan Gaziantep / Antep Yarım Tavanın üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik):

- 600-800 g orta yağlı veya yağsız kıyma ya da yaprak şeklinde doğranmış erkek koyun eti
- 1-1,5 kg domates
- 3-5 adet orta boy yeşilbiber
- 30-45 g tereyağı veya sadeyağ ya da 35-50 ml zeytinyağı
- 3-6 g karabiber
- 3-6 g tuz (isteğe bağlı)
- 1-2 adet kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 2-4 dal maydanoz (isteğe bağlı)

Gaziantep / Antep Yarım Tavanın hazırlanması:

Domatesler soyulmadan bütün olarak veya ikiye bölünerek şişlere takılıp mangalda veya fırında 10-15 dakika közlenir. Közlenen domateslerin kabuğu soyulur, tahtadan yapılmış bir tokmak veya bardağın altı ile ya da bıçakla ezilir, tuz eklenir ve bakır bir tavaya veya tabağa koyulur. Bir tavaya kıyma veya yaprak şeklinde doğranan koyun eti, yağ ve tuz konularak suyunu çekinceye kadar 15-25 dakika kavrulur. Pişen etler, közlenmiş domatesin üzerine yerleştirilir ve üzerine sırasıyla karabiber, ince doğranmış yeşilbiber konur. Gaziantep / Antep Yarım Tavanın servisi sıcak olarak yapılır ve üzerine, isteğe bağlı olarak kırmızıbiber ve ince kıyılmış maydanoz serpiştirilir.

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

Gaziantep / Antep Yarım Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Gaziantep / Antep Yarım Tavanın üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümü ile Gaziantep’i Geliştirme Vakfından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, ürünün sunum şeklinin uygunluğu ve Gaziantep / Antep Yarım Tava ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.