

No: 1545 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP PİRİNÇLİ BÖREĞİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1545
Tescil Tarihi	: 20.02.2024
Başvuru No	: C2021/000469
Başvuru Tarihi	: 08.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Pirinçli Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayrırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Pirinçli Böreği; buğday unu, yoğurt, üzüm sirkesi, yumurta, tuz, zeytinyağı ve su ile hazırlanan hamurun; yarım ay şeklinde 8-10 cm çapında açılarak, içine koyun kıyması, pirinç, kuru soğan, tuz, baharat, sadeyağ veya tereyağı ve su ile hazırlanan iç harç konup; sıvı yağda kızartılarak sıcak servis edilen, Gaziantep ilinde üretilen börek türüdür. İç harca isteğe bağlı olarak, coğrafi işaret olarak 27 sayılı ile tescilli Antep Fıstığı içi ile soyulmuş badem içi ilave edilebilir. Gaziantep ilinde haspir olarak bilinen aspir çiçeği baharatı kullanılır.

Gaziantep Pirinçli Böreği Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Pirinçli Böreği için gerekli bileşenler (16-20 adet) ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 180-200 g buğday unu
- 90-110 g yoğurt
- 100-150 ml su
- 2-2,5 g tuz
- 2-4 ml üzüm sirkesi
- 1 adet yumurta
- 20 ml zeytinyağı

İç harç bileşenleri:

- 175-200 g pirinç
- 200-300 ml su
- 200-250 g koyun kıyması
- 120-130 g (1 adet) kuru soğan
- 2-3 g tuz
- 4-6 g karabiber
- 20-25 g sadeyağ / tereyağı
- 2-4 g haspir
- 30 g soyulmuş badem içi (isteğe bağlı)
- 30 g soyulmuş Antep Fıstığı içi (isteğe bağlı)
- Kızartmak için 1 l sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı)
- Hamuru açmak için 30 g buğday unu

İç harcın hazırlanması: Koyun kıyması bir tavada, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine sadeyağ / tereyağı ve ince doğranmış soğan ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Soğanlar yumuşayınca tuz ve karabiber ilave edilerek ocaktan alınır. Başka bir kaptaki pirinç, su, haspir ve tuz, karışım suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine kavrulmuş soğanlı kıyma ile isteğe bağlı olarak Antep Fıstığı ve badem içi ilave edilip karıştırılır.

Hamurun hazırlanması: Buğday unu yoğurma kabına alınır ve ortası açılır. Orta kısmına yoğurt, sirke, yumurta, zeytinyağı ve tuz konur. Azar azar su ilave edilir ve kenardaki undan ortaya alınarak tüm malzeme yoğrulur. İstenilen kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edilir (gerekirse biraz daha un eklenebilir). Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan ortalama 30 g parçalar koparılır ve avuç içinde yuvarlayarak 16-20 adet beze yapılır. Her bir beze hafif unlanmış bir tezgâhta merdane ile yaklaşık 8-10 cm çapında açılır ve hamurun yarısına pirinçli harçtan yayılır. Diğer tarafı üzerine kapatılır ve kenar kısımlarının açılmaması için işaret parmağı ile bastırılır. Bir kenarı düzgün bir şekilde kesilir. Tüm bezeler bu şekilde hazırlanır ve bir tepsiye yerleştirilir.

Sıvı yağ derin bir tavaya alınarak yeterli sıcaklığa geldiğinde börekler içine konulur. Böreklerin her iki tarafı kızarıncaya kadar çevrilerek kızartılması tamamlanır. Gaziantep Pirinçli Böreğinin sıcak olarak servisi yapılır.

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

Gaziantep Pirinçli Böreği Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Pirinçli Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla 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 ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresinin ve 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.