

No: 627 – Menş e Adı

**ANTEP MENENĐİÇ KAHVESİ /
GAZİANTEP MENENĐİÇ KAHVESİ /
ANTEP MELENGİÇ KAHVESİ /
GAZİANTEP MELENGİÇ KAHVESİ**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 627
Tescil Tarihi	: 16.12.2020
Başvuru No	: C2017/122
Başvuru Tarihi	: 17.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	: Menengiç (melengiç) macunu / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mahallesi Semt Şehit Yusuf Erin Caddesi No:41 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görünecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi Gaziantep ilinin dağlık kesimde yabancı olarak yetişen menengiçlerin (melengiç) (*Pistacia terebinthus L.*) kavrulup öğütülmesiyle elde edilen macun hâlinde kahve ikamesidir. Yağ içeriği fazladır. Süt ile karıştırılarak pişirilir. Kafein içermez.

Gaziantep ilinde 1600’lü yıllardan beri, menengiç(melengiç) meyveleri kavrulularak, dövülerek ya da çekilerek “menengiç (melengiç) kahvesi” adı verilen içecek üretilerek tüketilmektedir. Bir rivayete göre 4. Murat’ın Bağdat Seferi sırasında burada dinlenmiş ve kendisine menengiç (melengiç) kahvesi ikram edilmiştir.

Gaziantep ili yetişen menengiç (melengiç) meyvesinin yağ asidi değeri %44-56 oleik asit değeri ise %53-68 aralığındadır. Bu coğrafi sınırdaki yetişen meyvenin fizikokimyasal bazı özellikleri aşağıdaki gibidir.

Fizikokimyasal Özellikler	Değer
Yağ	%44-56
Su	%5-6
Protein	%18-20
Kül	%3-3,5
Şeker	%6-6,5
Lif	%2-2,5

Üretim Metodu:

Yabancı olarak yetişen menengiç/melengiç meyvesinin rengi, ekim-kasım aylarında yeşil-mavi olduğunda yeterli olgunluğa ulaşmış olur ve hasat edilir.

Menengiç/melengiç meyveleri toplanır ve yıkandıktan sonra güneşte kurutulur. Kuruyan meyveler kahverengi haline gelene kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra macun kıvamına gelene kadar dövülür ya da taş değirmenli makinede çekilir. Çekilen ürünün viskozitesi minimum 1 (cP), parçacık boyut toplam miktarın maksimum %45’i 20-25 µm üzerindedir. Macun haline gelen ürün cam kavanozlara koyulur. Yağ bakımından oldukça zengin olduğundan, ürün yüzeyinde yağ tabakası görülebilir. Ürün kullanımdan önce karıştırılarak homojen hale getirilir. Süt ile kısık ateşte karıştırarak kaynayınca kadar pişirilir. Sunumu, geleneksel olarak kapaklı bakır fincanda yapılır.

Denetleme:

Denetim, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Turizm Dairesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve

Sanatkârları Odaları Birliğinden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşturulan toplam 3 kişilik denetim merci tarafından yapılır. Denetimler yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Gaziantep ilinde yetişen menengiç/melengiç meyvesi kullanılması.
- Üretim metoduna uygun olarak üretilmesi.
- Ürünün macun kıvamında olması.
- Gerekli durumlarda menengiç (melengiç) meyvesinin yağ asidi, oleik asit, viskozite ve parçacık boyutu değerlerinin uygunluğu.
- Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi ibaresinin ve menşe adı 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.