

No: 394 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP YEŞİL ZEYTİN BÖREĞİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI (GAGEV)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.09.2025 tarih ve 205 sayılı Bülten

Tescil No	: 394
Tescil Tarihi	: 16.11.2018
Başvuru No	: C2017/044
Başvuru Tarihi	: 15.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı (GAGEV)
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Mehmet Öter Caddesi No:6 Kat:2 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün ambalajı üzerinde tek başına ya da markadan küçük yazılmayacak şekilde marka ile birlikte kullanılır. Ayrıca coğrafi işaret ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği Gaziantep'te bir asırdan uzun süredir Gaziantep'in Merkez ve Nizip ilçeleri ile Kilis'te yetişen yağlık zeytinlerden üretilen yarım ay şeklinde ve çapı 14-15 santimetre civarında olarak üretilen böreklerdir.

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreğinde böreğe cazip lezzet veren Gaziantep'in Merkez ve Nizip ilçeleri ile Kilis'te yetişen yağlık yeşil zeytini, az yağlı koyun kıyması, kuru soğan, taze (yeşil) soğan, maydanoz, ceviz içi, koyun veya keçi sütünden üretilen Türk Gıda Kodeksine uygun sadeyağ, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz kullanılır.

Koyun kıymasının Gaziantep'in yöresel koyun cinsi olan ve bölgede hallik koyunu veya Karaman koyununun etinden yapılması, börekteki etin kolay pişmesi ve daha lezzetli olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Üretim sırasında aşağıda verilen bileşen listelerinde ve malzeme listesinde yer alanlar oransal olarak kalmak üzere, farklı gramajlarda malzeme kullanılarak üretilir.

İç Malzeme Bileşen Listesi:

1. 425 gram Gaziantep, Nizip ve Kilis yöresinde yetiştirilen yeşil zeytin (Çekirdeksiz, salamura)
2. 250 gram kıyma (Az yağlı)
3. 1 adet büyük boy kuru soğan
4. 5 dal taze (yeşil) soğan
5. 2 bağ maydanoz
6. 75 gram kıyılmış ceviz içi
7. 50 gram katı sadeyağ
8. 20 gram kırmızı pul biber
9. 5 gram karabiber
10. 6 gram tuz(gerekli görülürse)

Her üründe iç harcı yaklaşık 50 gramdır. İç malzeme bileşenlerine göre hazırlanan iç harcı ile yaklaşık 22 adet Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği hazırlanabilir.

Yapım Şekli:

Ürünün iç malzemesinin hazırlanmasında salamura yeşil zeytinler çok tuzlu ise öncelikle suda bekletilip, birkaç kere tuzlu suyu değiştirilerek tuzu alınabilir. Ardından zeytinler ufak ufak doğranır. Diğer iç malzemelerin

hazırlanmasında ise bir tencerede orta yağlı kıyma, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Sadeyağ ve ince kıyılmış soğanlar kavrulan kıyma üzerine ilave edilerek soğanlar sote edilip soğumaya bırakılır.

Doğranmış zeytinler kavrulup soğutulmuş olan malzeme üzerine eklenir. Sonra üzerlerine, ince kıyılmış ceviz içi, ince kıyılmış taze (yeşil) soğan, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber ve gerekirse tuz eklenerek hepsi beraber 3-4 kez karıştırılır.

Börek hamuru hazırlanmasında ise 50 kilogram un, 35 litre su, 35-40 gram tuz ve 500 gram yaş maya kullanılır. Hamurun hazırlanmasında kullanılan malzemeler oransal olarak azaltılabilir ve artırılabilir. Her bir börek için 50 gram hamur kullanılacaktır. Yaş maya bir miktar ılık su içinde eritilerek bir hamur teknesinde veya bir kap içerisinde un, su ve tuz karışımına eklenir. Bu amaçla imal edilmiş hamur makinesinde veya elle yaklaşık 10 dakika yoğrularak hamur hazırlanır. Yoğrulan hamurun üzerine temiz ve nemli bir bez örtülerek, hava şartlarına göre 30-40 dakika kadar bekletilir. Kışın havaların soğuk olduğu mevsimde (25°C-30°C arası) bekletme süresi 40 dakika iken, sıcak havalarda ise (35°C ve daha yukarı) bu süre kısalmaktadır.

Hamur hazır olunca, bu hamurdan yaklaşık 150 gram ağırlığında hamur yumakları yapılır. Bunun için yeter büyüklükte koparılan bir parça hamur iki elin arasında yuvarlatılarak börek yapılmak üzere yan yana dizilir. Hamur yumağı önce elle genişletilip inceltilerek yaklaşık 20 santimetre çapında daire şekline bir hamur haline getirilir. Bu hamurun üzerine, “bulamaç” denilen akışkan bir karışım elle sürülür. Bulamaç, 500 gram yaş maya, 1 litre su ve 150 gram toz şekerin iyice karıştırılmasıyla elde edilir. Bulamacın içindeki mayanın fırın sıcaklığında aktif hale geçip bulamacı ekşitmemesi için onun soğuk tutulması gerekir; bu amaçla da bulamacın içine gerektiğinde buz parçaları konur.

Üzerine bulamaç sürülmüş yuvarlak ve yassı hamura her iki elin parmak uçlarıyla, önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, sıra halinde bastırılarak hamur şekillendirilir. Pişme sırasında börek üzerinde parmakların izi kabarak yükselir ve böylece hamurun pişme yüzeyi artırılmış olur. Parmak izleri ne kadar seyrek olursa kabarık kısımlar o kadar büyük olur, ancak hamurun pişme yüzeyi küçülür. Ürünün hazırlanmasında da parmak izi küçük börekler hazırlanır, bu böreklerin daha iyi pişmiş olması lezzetine katkı sağlar.

Börek fırınlarında elektrik veya sıvı yakıtlar yakacak olarak kullanılmaz, börekler odun ateşinde pişirilir. Yakacak olarak meşe odunu tercih edilir, çünkü meşe odunu yavaş ve dumansız yandığı için fırın sıcaklığı pişirme sırasında homojen kalır. Bazen zorunlu olarak da çam odunu da kullanılabilir. Bu fırınlarda odun, fırının içinde ve bir tarafında yanar, diğer tarafta da pişirilecek ürün pişirilir. Bu fırınların sıcaklığı ortalama 250°C civarında olup pişirme odun ateşi alevinin fiziksel etkileri nedeniyle bu pişirme işi hızlı olur, kuruma olmaz. Ürün piştikten sonra yarım ay şekli biraz küçülür ve uzar.

Daha önce hazırlanan 150 gram ağırlığındaki hamur yumağı 3 eşit parçaya ayrılır. Her parça, üzeri unlanmış tezgâh üzerinde el ile dairesel olarak açılır. Çapı yaklaşık 15 santimetre olan daire şeklindeki hamurun yarısına, hazırlanan Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği içinden bir miktar konur ve hamurun diğer yarısı, bu için üzerine kapatılır. Daha sonra, hamurun kenarına parmak uçları ile bastırılarak hamurun her iki katının birbirine yapışması sağlanır. Böylece içinde böreğin malzemeleri olan yarım ay şeklinde bir hamur elde edilir. Bu hamurlar fırına sürülerek 10-15 dakika sürede pişirilir. Piştikten sonra yarım ay şeklindeki Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği biraz küçülecek, uzayacak ve çapı yaklaşık 14-15 santimetre olacaktır.

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, oda sıcaklığında bütün olarak veya iri dilimler halinde servis edilir. Dilimlenen böreklerin içinden yeşil zeytinler ve diğer iç malzemeler dökülebilir; bu nedenle börek, genellikle sadece ikiye kesilerek veya bütün olarak sunulur.



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

Gaziantep ile en az 100 yıllık geçmişi olan ve Gaziantep ile özdeşleşen Gaziantep Yeşil Zeytin Böreğinin hazırlanmasındaki ustalık becerisi ile Gaziantep iline bağlanmıştır.

Denetleme:

Gaziantep Ticaret Odası Koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii Gaziantep Ticaret Odasından, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesinden, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneğinden (GASTURDER), Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odasından ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden görevlendirilecek birer temsilciden oluşur. Coğrafi işaretin denetim mercii tarafından yılda 2 defa olmak üzere ve şikâyet halinde şikâyetten itibaren 15 gün içinde denetimi gerçekleştirir.

Denetim mercii Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği ile ilgili yapacağı denetimlerde bu ürün için uygun malzemelerin kullanılıp kullanılmadığını, böreğin pişirilme yönteminin yukarıda açıklandığı gibi olup olmadığını, ürün içinde, malzeme listesinde verilenlerin dışında başka malzemelerin bulunup bulunmadığını, pişirme şeklinin tescil metnine uygunluğunu, böreğin görünüm olarak açıklanan şekilde olup olmadığını, sunumun tescil metninde açıklandığı şekilde yapılıp yapılmadığını denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.