

No: 733 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP HAVEYDİ KÖFTE /
ANTEP HAVEYDİ KÖFTE**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tescil No | : 733 |
| Tescil Tarihi | : 21.04.2021 |
| Başvuru No | : C2020/186 |
| Başvuru Tarihi | : 10.07.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Gaziantep Haveydi Köfte / Antep Haveydi Köfte |
| Ürün / Ürün Grubu | : Bulgur köftesi / Yemekler ve çorbalar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Gaziantep’i Geliştirme Vakfı |
| Tescil Ettirenin Adresi | : İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şhitkâmil GAZİANTEP |
| Coğrafi Sınırı | : Gaziantep ili |
| Kullanım Biçimi | : Gaziantep Haveydi Köfte / Antep Haveydi Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Haveydi Köfte / Antep Haveydi Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Haveydi Köfte /Antep Haveydi Köfte; simit (köftelik ince bulgur), yağ, soğan, maydanoz ve biber salçasının karıştırılarak yoğrulmasıyla hazırlanır.

Gaziantep Haveydi Köftenin /Antep Haveydi Köftenin geçmişi eskiye dayanır ve genellikle kış aylarında talep görür. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 2 bardak simit (köftelik ince bulgur)
- 1-2 orta boy soğan
- 4-5 dal taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 3-4 diş sarımsak veya 2-3 dal taze yeşil sarımsak
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık biber salçası
- Tuz, kırmızıbiber, karabiber
- 2-3 yemek kaşığı sadeyağ / tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı
- İsteğe göre 2 adet ince doğranmış domates
- İsteğe göre tarhun veya 1 avuç ceviz içi ya da fıstık içi

Simit, yaklaşık 2 su bardağı su ile ıslatılır. Domates ve biber salçası, tuz, kırmızı ve karabiber eklenip karıştırıldıktan sonra, 10-15 dakika dinlendirilir.

Bir tavada yağ ile soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulup dinlendirilmiş karışımın üzerine ilave edilir. İyice karıştırılıp homojen bir kıvam alınca, sakız kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. İsteğe göre domates, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan ve sarımsak ile ceviz içi, tarhun veya fıstık içi eklenir. Tüm malzemeler eklendikten sonra 4-5 dakika iyice karıştırılır. Elde edilen karışımdan, köfteler yapılarak servis edilir. Yanında turşu, ayran ve yeşillik ile birlikte servis edilmesi tavsiye edilir.

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

Gaziantep Haveydi Köftenin /Antep Haveydi Köftenin coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden birer olmak üzere konuda uzman en az dört kişiden meydana gelen denetim mercii

tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, Őikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemenin uygunluğu; üretim metodu ile servis Őekline uygunluğu ve Gaziantep Haveydi Köfte /Antep Haveydi Köfte ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.