

**No: 1062 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP ŞÖBİYETİ / ANTEP ŞÖBİYETİ**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1062
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.04.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000145
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cd. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti; 12 kat baklavalık yufkanın içine irmik ve süt ile hazırlanan kaymak konulup üzerine 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı eklendikten sonra pişirilen şerbetli bir tatlıdır.

Gaziantep Şöbiyetinin / Antep Şöbiyetinin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Bileşen listesi:

#### Baklavalık yufka için:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 250 g buğday nişastası
- 10 g kaya tuzu
- 300 ml su

#### Kaymak için:

- 1 l süt
- 100 g irmik

#### Serbet için:

- 300 g şeker
- 300 ml su
- 3-5 damla limon suyu

#### Gaziantep Şöbiyeti /Antep Şöbiyeti için:

- 1 kg Antep Fıstığı (iri çekilmiş)
- 800 g sadeyağ

Baklavalık yufkanın hazırlanması: Un, yumurta, tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur kitlesinden yaklaşık 350 g'lık parçalar alınıp buğday nişastası kullanılarak 35-40 adet yufka açılır. Yufkaların çok ince olması gerekir.

Kaymağın hazırlanması: Süt ve irmik karıştırılıp yoğun bir kıvam alana kadar pişirilir.

Serbetin hazırlanması: Su ve şeker karıştırılıp kaynatılır. Kaynama başlayınca 3-5 damla limon suyu damlatılarak 4 dakika daha kaynatılır.

Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyetinin hazırlanması: Yufkalar, 12 kat olacak şekilde üst üste konur ve kare şeklinde kesilir. Her kareye 4-5 g kaymak sürülür ve kaymağın üzerine Antep Fıstığı ilave edilir. Karenin karşıt iki ucu birbirine denk getirilerek üçgen şeklinde katlanır.

Tepsi sadeyağ ile yağlanır, içi doldurulan yufkalar tepsiye dizilir ve üzerlerine sadeyağ sürülür. 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra taş fırında meşe odunu ateşinde 100-120°C yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra şöbiyetler sıcakken üzerlerine sıcak şerbet dökülür. Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti, şerbetini çektikten sonra üzerine Antep Fıstığı serpilir ve servis yapılır.

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

Gaziantep Şöbiyetinin / Antep Şöbiyetinin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Şöbiyetinin / Antep Şöbiyetinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.