

No: 441 – Mahreç İşareti

ANTEP MEYAN ŞERBETİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.07.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 441
Tescil Tarihi	: 01.07.2019
Başvuru No	: C2017/060
Başvuru Tarihi	: 20.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Meyan Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Numaralı Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili merkez ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği ekte yer alan etiket ürün ambalajında yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Meyan türlerinden *Glycyrrhiza glabra* L. kullanılarak elde edilen ve tarçın, karanfil ve gülsuyu ilavesiyle hazırlanan meyan şerbeti, Gaziantep'te özellikle yaz aylarında, dini açıdan önemli günlerde ve ramazan ayında tüketilir. Cenazeler, perşembe geceleri, cuma namazı vakitleri, mevlitler ve kandil günleri olmak üzere bazı önemli zamanlarda da hayır amacıyla sokaklarda dağıtılır ve buna "sebil" denir. Sebilde hayır yapmak isteyen kişi, meyan şerbeti satıcısına şerbetin parasını verir ve şerbetçi mahalleleri dolaşarak şerbet dağıtır.

Antep'i temsil eden içeceğin meyan şerbeti olduğunu söylenir. Meyancılar sırtlarındaki tuluk içindeki meyan şerbetini bir tasa dökerek satarlar, müşteri çekmek ve kendilerini fark ettirmek için de üst üste koydukları galvanizli sacdan yapılmış iki tası birbirine vurarak çingirdatırlar.

Antep Meyan Şerbetinde meyan lifleri, meyan tozları ve su ana bileşen; toz tarçın, karanfil ve gül suyu aroma verici ve buz da soğutma ve aromayı güçlendirici olarak kullanılır. Üretimde şeker veya başka bir tatlandırıcı kullanılmaz.

Üretim Metodu:

Gaziantep ve çevresinde meyan kökü işleyen çok sayıda işletme bulunur. Bu işletmelerde Antep Meyan Şerbeti için özel işlem görmüş meyan kökleri kullanılır. Meyan şerbeti yapımında iki tip işlem görmüş meyan kökü kullanılır. Birinci tip, meyan lifi olup ipliksi yapıdadır. Meyan kökünün lif yapısında ince ince parçalanmasıyla elde edilir. Bu tip, meyan şerbetinin esas bileşenidir. İkinci tip ise meyan tozu denilen, meyan kökünün işlenmesi sırasında oluşan tozların ayrılmasıyla elde edilir.

Meyan lifleri, sal adı verilen tahtadan yapılmış hafif meyilli ve şerbetin akmasını sağlayacak şekilde alt tarafı oluklu düzeneklere ince bir şekilde serilir. Salın büyüklüğüne göre değişebilmekle birlikte 150 x 75 cm ebadındaki sal için yaklaşık 4,5 kg meyan lifi, kuru olarak ve çok sık olmayacak şekilde sal üzerine serilir.



Antep Meyan Şerbeti üretiminde kullanılan sal

Üretimden önceki akşam sala serilmiş meyan lifleri üzerine, ertesi sabah erkenden 225 g meyan tozu ilave edilir, iyice ovalanarak karıştırılır. Üzerine 5-7 cm³ çapında buz parçaları konur. Bu sırada her bir sal için toplamda 10-15 g kadar olmak üzere toz tarçım, karanfil ve gül suyu ilave edilir. Bu miktar, yaklaşık olarak sal hacminin %1'lik miktarına karşılık gelir.

Meyan tozu, meyan kökünün özel makinelerde lifsi bir şekilde parçalanması sırasında oluşan yan üründür. Meyan tozu sal içinde meyan liflerinin arasına nüfuz ederek şerbetin kendi rengine, yani siyah kola rengine daha çabuk gelmesine katkıda bulunduğu gibi şerbet verimini de artırır. Bir saldan 9-10 litre şerbet elde edilirken meyan tozu ilave edildiğinde bu miktar 13-15 litreye ulaşır.

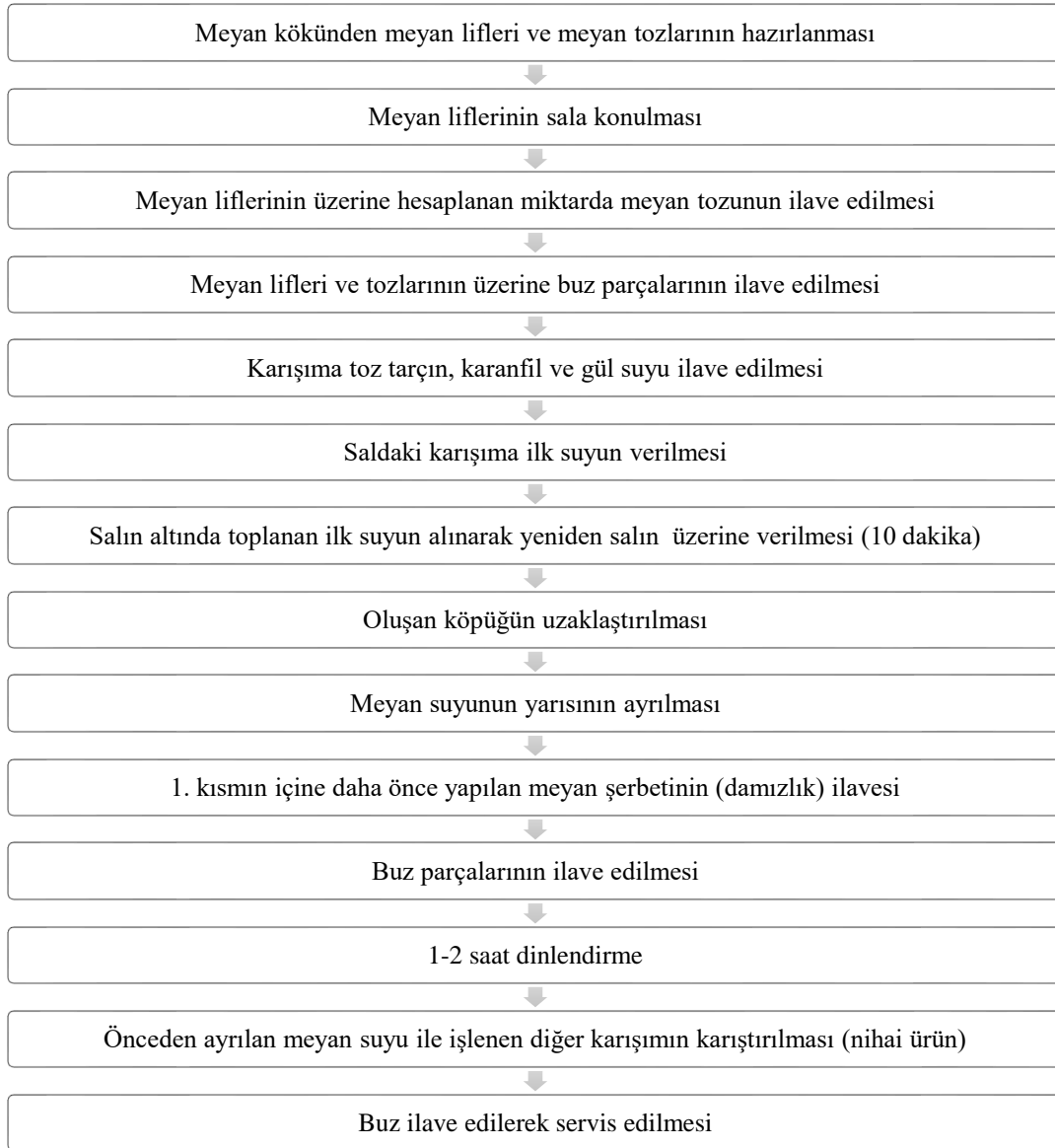
Sal içindeki meyan karışımı üzerine yavaş bir şekilde 5 litre kadar ilk su verilir. Verilen su saldan aşağıya iner. Bu suyun rengi çok açıktır. Aşağıdan toplanan su yeniden yukarıdan aşağıya doğru hızlandırılarak verilmeye başlanır. Bu hareket 5-10 dakika devam ettirilir. Meyan suyunun rengi giderek koyulaşmaya ve köpürmeye başlar. Bu şekilde elde edilen şerbetin acı olmaması için kaptan kaba boşaltılarak şerbetin köpüklenmesi ve köpüklerin şerbetten arındırılması gerekir. Toplanan meyan şerbeti Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler mevzuatına uygun olarak üretilen plastik varil içine koyulur. Bu şerbetin yarı ölçüsü miktarı, "damızlık" olarak tabir edilen bir önceki meyan şerbetiyle karıştırılır. Üzerine bir miktar buz konur ve 1-2 saat dinlendirilir. Bu sırada aroması gelişen şerbet, daha da koyulaşmış ve rengi kararmıştır.



Antep Meyan Şerbetinin koyulaşması ve köpürmesi

Varilde 1-2 saat dinlendirildikten sonra bakır kaba alınan meyan şerbetine 5 litre daha su ilave edilerek biraz seyreltilir. Cam ya da bakır malzemeden yapılmış şerbet kaplarına konan Antep Meyan Şerbetine buz ilave edilerek servis edilir. Antep Meyan Şerbeti, günlük olarak tüketildiği için doğrudan tüketime sunulur. Buzdolabında 4-6 °C sıcaklıkta muhafaza edildiğinde 4-5 gün tazeliğini korur.

Antep Meyan Şerbetinin Akım Şeması



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

Antep Meyan Şerbeti üretiminin, malzeme seçimi dâhil her aşaması ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetim mercii Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünde görevli konularında uzman 4 kişiden oluşur.

Denetim mercii “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” kısımlarında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını ve nihai ürünün özelliklerini kontrol eder. Denetimler periyodik olarak yılda bir ya da gerekli görülen sıklıkta yapılır. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapılır.

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.