

No: 631 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP NOHUT DÜRÜMÜ /
ANTEP NOHUT DÜRÜMÜ**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 631
Tescil Tarihi	: 17.12.2020
Başvuru No	: C2020/071
Başvuru Tarihi	: 09.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü
Ürün / Ürün Grubu	: Nohut Dürümü / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004 Cad. No:4/1 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Nohut Dürümü/Antep Nohut Dürümü ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü; geçmişi 19. Yüzyıla dayanan; haşlanmış ve baharatlarla zenginleştirilmiş sade ve salçalı nohudun çeşitli garnitürlerle (maydanoz, domates, patlıcan veya patates kızartması) 223 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Tırnaklı Pidesine / Gaziantep Tırnaklı Pidesine sarılması ile hazırlanan, yörede özellikle kahvaltı ve öğle yemeği için tercih edilen bir yiyecektir. Gaziantep Nohut Dürümünün / Antep Nohut Dürümünün hazırlanışında taneleri iri ve açık renk sarı olan “koçbaşı” çeşidi nohut ve Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi kullanılması ürünün ayırt edici özelliklerindedir. Gaziantep Nohut Dürümüne / Antep Nohut Dürümüne, Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı ve Gaziantep ile ilgili gezi rehberlerinde yer verilmekte olup Gaziantep’in en meşhur sokak lezzetleri arasında sayılır.

Üretim Metodu:

Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü yapımında kullanılacak nohut bir gece önceden üzerini aşacak kadar su ile ıslatılır. Ertesi gün bu su değiştirilerek, isteğe bağlı olarak ilikli kemikli et eklenerek kazanlarda veya basınçlı tencerelerde yumuşayınca kadar pişirilir. Pişirmede kazan kullanıldığı durumda haşlama sırasında nohutların üzerine çıkan beyaz köpük (kef) alınır. Pişmiş nohutlar üzerine sıvı yağ (mısırözü veya ayçiçek yağı), baharatlar, tuz ve isteğe göre acı pul biber eklenerek karıştırılıp homojen bir karışım elde edilir.

Elde edilen nohut karışımından 200-300 gram kadarı Antep Tırnaklı Pidesinin / Gaziantep Tırnaklı Pidesinin arasına eklenir. İsteğe göre üzerine baharat, soğan, maydanoz, domates, patlıcan veya patates kızartması eklenerek servis edilir.

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

Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü geleneksel üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirir ve yöreyle ün bağı vardır. Ayrıca üretimde, coğrafi sınırda üretilen 223 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi kullanılır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birlięi tarafından görevlendirilecek konuda uzman birer temsilciden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğu, üretimde kullanılan malzemeleri ve oranlarını ayrıca Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

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.