

No: 1015 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP SEBZELİ KEBAP

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1015
Tescil Tarihi	: 31.01.2022
Başvuru No	: C2021/000259
Başvuru Tarihi	: 28.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap; kıyma, sarımsak, kırmızıbiber ve maydanoz ile hazırlanan ve şişlere geçirilerek kömür ateşinde pişirilen kıyma kebabıdır Üretimde kullanılan kıyma, tercihen erkek koyunların döş etinin zırhta çekilmesi ile elde edilir. Kebabın kıymalı harcının hazırlanması, şişlere geçirilmesi ve şekil verilmesi, kebabın yapısı için önemli olup ustalık gerektirir.

Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen bileşenlerin kullanılması tercih edilir.

Bileşenler

- 1 kg yağlı / orta yağlı kıyma
- 1 demet maydanoz
- 1-2 adet orta boy kırmızı biber
- 2-3 adet yeşil sarımsak veya 2-3 diş kuru sarımsak
- Karabiber (isteğe göre)
- Kırmızı pul biber (isteğe göre)
- Tuz (isteğe göre)

Yapılışı: Tercihen erkek koyunların döş etinin zırhta çekilmesi ile elde edilen kıymaya tuz eklenir ve bir süre dinlendirilir. Kırmızıbiber, maydanoz ve sarımsak ince kıyılır ve suyu süzülür. Kıyılan sebzeler kıymaya ilave edilerek bütün bileşenler zırh ile çekilir, isteğe göre karabiber ve bir miktar daha tuz daha eklenerek yaklaşık 25-30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen kıymalı harç, her bir porsiyon için şişlerin şekline göre 120 ile 270 g olacak şekilde şişlere geçirilir, avuç ve parmaklar arasında sıkılarak şekil verilir. Şişlerin uç kısımları kıymalı harcın dökülmeyeceği şekilde tutturularak harı geçmiş kömür ateşinde aynı yönde sık sık çevrilerek pişirilir. Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın servisi sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahip. Kebabın kıymalı harcının hazırlanması, şişlere geçirilmesi ve şekil verilmesi aşamaları ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu ile Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, denetime ilişkin raporları düzenli olarak yılda bir kere Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.