

**No: 1063 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP BÜLBÜL YUVASI / ANTEP BÜLBÜL YUVASI**

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>	: 1063
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.04.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000147
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası
<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 Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası; baklavalık yufka, sadeyağ ve 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ile hazırlanan şerbetli bir tatlıdır. Şekli nedeniyle bülbül yuvası adını almıştır.

Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının 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
- 200 ml su

#### Serbet için:

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

#### Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası için:

- 650 g Antep Fıstığı (toz haline getirilmiş)
- 1 kg sadeyağ

Baklavalık yufkanın hazırlanması: Un, yumurta, tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur kitlesinden yaklaşık 250 g'lık parçalar alınıp buğday nişastası kullanılarak yufkalar açılır. Yufkaların çok ince olması gerekir.

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

Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının hazırlanması: Açılan yufkalar, uzunluğu 13-15 cm, genişliği ise 3-5 cm olacak şekilde dikdörtgen kesilir ve ince bir oklavaya sarılır. Oklavanın iki ucundan ortaya doğru yufkalar itilerek sıkıştırılır. Büzüşen yufkalar, şekli bozulmadan oklavadan çıkarılır ve iki ucu birleştirilerek dairesel bir şekil verilir.

Tepsi sadeyağ ile yağlanır ve şekli verilen yufkalar tepsiye dizildikten sonra üzerleri, eritilmiş sadeyağ ile yağlanır. Oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirildikten sonra taş fırında meşe odunu ateşinde 100-120°C'de 20-25

dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp şerbeti dökülür. Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası, şerbetini çektikten sonra üzerine Antep Fıstığı serpilir ve servis yapılır.

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

Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının 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 Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası 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.