

No: 754 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP SÜZEK YAPMASI / ANTEP SÜZEK YAPMASI

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 754
Tescil Tarihi	: 15.05.2021
Başvuru No	: C2020/328
Başvuru Tarihi	: 30.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması; pilavlık bulgur, yağlı koyun kıyması, soğan, sarımsak, salça ve baharatların karıştırılıp yoğrularak ceviz büyüklüğünde köfteler yapılması ve bu köftelerin, yörede “süzek” olarak adlandırılan süzgeç üzerinde buharda pişirilmesi ile hazırlanan yöresel bir yemektir.

Gaziantep Süzek Yapmasının / Antep Süzek Yapmasının ayırt edici özelliğini, yöreye özgü buharda pişirme yöntemi sağlar. Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması coğrafi sınırdaki uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Süzek Yapmasının / Antep Süzek Yapmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler

250-500 g yağlı koyun kıyma
350-500 g pilavlık bulgur
1 büyük soğan (100 g)
1 diş sarımsak (5-10 g)
30-50 g domates salçası
30-50 g biber salçası
10-15 g toz biber
10-20 g tuz
5-10 g karabiber

Yapılışı

Bir kap içerisine bulgur, kıyma, ince doğranmış soğan ve sarımsak, salçalar, toz biber, tuz, karabiber, kırmızıbiber koyulur ve su katılmadan yoğrulur. Hazırlanan karışımdan ceviz büyüklüğünde köfteler yapılarak yassı şekil verilir. Başka bir kaptaki ateş üzerinde kaynatılmakta olan suyun üzerine süzgeç koyularak köfteler bu süzgecin üzerine dizilir. Köfteler, suya temas etmeden 35-40 dk buharda pişirilerek servise hazır hale getirilir.

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

Gaziantep Süzek Yapmasının /Antep Süzek Yapmasının ustalık becerisi gerektiren yerel üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine ařađıda yer verilmektedir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün řeklinin uygunluđu.
- Gaziantep Süzek Yapması /Antep Süzek Yapması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.