

**No: 264 – Mahreç İşareti**

**ANTEP KATMERİ**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 23.01.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

15.08.2019 tarih ve 59 sayılı Bülten

15.03.2021 tarih ve 97 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 264
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.12.2017
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.01.2015
<b>Başvuru No</b>	: C2015/010
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Katmeri
<b>Ürünün Adı</b>	: Katmer
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar mah. Şehit Mehmet Öter Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan logo ürün ambalajında yer alır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Birçok bölümü Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da geçen Dede Korkut hikâyelerinde Gaziantep mutfağının önemli unsurlarından olan Antep Katmerinden bahsedilmektedir. Bu yöreden kaynaklı yapım şekli ve ustalık bilgileri zamanla diğer bölgelere yayılmıştır.

Antep Katmeri Gaziantep’ te özel günlerde ve sabah kahvaltılarında tüketilir. Ayrıca düğünün ertesi sabahı sağdıç tarafından gelin evine ve ayrıca gelin ve damadın ailelerine gönderilir.

Antep Katmeri kare şeklinde hazırlanan bir tatlıdır. Antep Katmerinin hamuru önceden hazırlanarak buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün hamur açılarak içerisine konulan iç malzemelerle kare zarf şeklinde katlandıktan sonra pişirilerek servis yapılır. Antep Katmerinin içerisinde 18.09.1997 başvuru tarihli ve 27 tescil numarası ile tescilli coğrafi işaret olan Antep Fıstığı, şeker, kaymak ve yağ bulunur. Sadece tatlı olarak yapılır. Piştikten sonra üzerine şerbet, kıvam vb. tatlandırıcılar dökülmez ya da şerbet bulunan bir kaba daldırılmaz. Antep Katmerinin tatlılığı, ürün hazırlanırken içerisine konulan şekerin pişme sırasında eriyerek ürüne yayılmasından kaynaklanır. Ayrıca kullanılan Antep Fıstığı ürüne tat, koku ve görünüm anlamında ayırt edici özellik kazandıran bir malzemedir. Ürünün hamurunda sadece buğday unu kullanılır.

### Üretim Metodu:

Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml klorsuz su, 20 g tuz bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 g hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. İlk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Daha sonra elle gerdirilip savrulurak ortalama 140 cm çapında bir daire ebadına getirilir. Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 g’lık kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içerentereyağı), 60-80 g pancar şekeri, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur kare mektup zarfı şeklinde 20x20 ilâ 25x25 cm ebatta katlanarak hazırlanır. 200 °C’de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri isteğe göre kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından pişirilen Antep Katmeri 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis edilebilir veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (+ 50) g, piştikten sonraki ağırlık 400 (+ 30) g’dır.

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

Antep Katmeri 1400’lü yıllardan bugüne kadar Gaziantep’te üretilmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Antep Katmeri; Antepli ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktararak günümüze ulaşmıştır.

**Denetleme:**

Antep Katmeri, Gaziantep Sanayi Odası koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.

Denetim mercii, denetim için Gaziantep Sanayi Odası tarafından oluşturulan komite gruplarından Antep Katmeri ile ilgili olan komite gruplarından belirlenecek en az 2 kişi, Odanın görevlendireceği 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün görevlendireceği 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesinin görevlendireceği 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşur. Odanın görevlendireceği personel sadece sekretarya ve organizasyon için denetim merciiinde yer alır.

Komitelerde yer alan üreticiler, Oda üyesi olmasına rağmen dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen ve oda personeli olmayan bağımsız kişilerdir. Dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen komite gruplarında yer alan üyeler arasından seçilmiş 1 kişi yeni denetim merciiinde yer alır.

Denetim mercii, yılda en az bir kez denetim yapar. Gaziantep Sanayi Odasına şikâyet gelmesi halinde ise şikâyetin tebliğinden itibaren 1 ay içinde denetlenir. Denetimlerde Antep Katmerinin tescil belgesinde belirtilen özellikleri kontrol edilir.

Denetim sırasında ürünle ilgili analiz yapılması gerekirse firmalar, en yakın üniversitelerden birine ya da gıda ile ilgili özel bir laboratuvara yönlendirilerek analiz yaptırılır.

Denetim ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Gaziantep Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin eşgüdümünde 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.