

**No: 821 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 821
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.08.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/184
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<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 Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Mumbar Dolması/ Antep Mumbar Dolması, alışlagelmiş adı ile bölgede mumbar olarak bilinen koyun bağırsağının; koyun kıyması ve genellikle bulgur ya da tercihe göre pirinç kullanılarak yapılan iç harcı ile doldurularak hazırlanan Gaziantep iline özgü bir yemektir. Bölgede halk arasında “bumbar” olarak da bilinir. Genellikle kurban bayramlarında yapılan, yapımı zahmetli ve ustalık becerisi gerektiren bir yemektir. Genellikle pişirildikten sonra sadeyağ veya tereyağında kızartılarak dış yüzeyi gevrek hale getirilir.

Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolmasının, üretildiği Gaziantep ili ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması (5-6 kişilik menü için) Bileşen Listesi:

- 1 kg koyun mumbarı,
- 300-500 g koyun kıyması (yağlı),
- 300-400 g bulgur,
- 300-400 g (isteğe göre) pirinç,
- 30-50 g domates salçası,
- 30-50 g biber salçası,
- 25-35 g sadeyağ / tereyağı,
- 40-100 g kuru soğan,
- 3-4 diş sarımsak,
- 3-7 g karabiber,
- 1-2 tatlı kaşığı tuz,
- 1-2 yemek kaşığı (isteğe göre) kırmızı pul biber,
- Yarım çay kaşığı (isteğe göre) yenibahar.

Mumbarın temizlenerek bekletileceği sirkeli suyu hazırlamak için: 0,5 litre sirke, yeterince su, portakal kabuğu veya limon kabuğu 1 adet (isteğe göre).

### **Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması Hazırlanması:**

Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması hazırlanırken; mumbarların iç ve dış her iki tarafının çevrilerek iyice temizlenmesi, sirkeli suda bekletilmesi gerekir. Yıkanan mumbar ters çevrilerek suyun altında bıçak yardımıyla kazınarak temizlenir. Tuz ve soğan ile ovulur. İçerisinde sirkeli su bulunan yeterli büyüklükteki bir kapta 2-3 saat kadar bekletilir. Kullanılacak olan mumbar, başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olmalıdır.

Bileşen listesinde verilen bileşenler karıştırılarak iç harcı hazırlanır. Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması genellikle bulgur ile yapılır ancak tercihe göre pirinç ile de hazırlanabilir. Mumbar tekrar yıkanarak yağlı kısmı içe gelecek şekilde dolma doldurmada kullanılan aparatlar yardımı ile çevrilerek doldurulur. Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması hazırlanmasında; mumbarların delinmeden, yırtılmadan temizlenmesi ve doldurulmasına dikkat edilir. Mumbarın pişerken patlamaması için, içi çok fazla doldurulmaz.

Uçları bağlanarak birkaç yerinden şişle delinir. Tencereye dizilip, dolmaların üstünü geçecek kadar yeterince su ilave edilerek pişirilir.

Piştirilen mumbarlar tencereden çıkarılarak tavaya alınır. Eritilmiş tereyağı veya sadeyağda gevrek hale gelinceye kadar kızartılır.

Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolmasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.