

No: 758 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP KEME KEBABI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 758
Tescil Tarihi	: 18.05.2021
Başvuru No	: C2020/169
Başvuru Tarihi	: 02.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Keme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep/Antep Keme Kebabı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Keme Kebabı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Keme Kebabı; keme mantarı ve orta yağlı-yagli koyun kıyması veya kuşbaşının birlikte şişe dizilmesi ve mangalda pişirilmesi suretiyle yapılır. Kebabın şişe dizilmesi; şişin başında ve sonunda keme mantarı olmak üzere, sırasıyla bir keme mantarı ve mantar büyüklüğünde bir parça et şeklindedir. Gaziantep / Antep Keme Kebabı, servis tabağında ya da dürüm, lavaş veya coğrafi işaret olarak 223 sayı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi arasında servis edilir.

Gaziantep / Antep Keme Kebabının üretiminde, ilkbahar aylarında kendiliğinden yetişen ve farklı bölgelerde yeryaran, domalan ve tumalan olarak da bilinen keme mantarı kullanılır. Terra rossa türü toprak yapısına sahip olan topraklarda, genellikle mart ve haziran ayları arasında toprak yüzeyinden 5-10 cm derinlikte kendiliğinden yetişen ve terfezya bouderi chatin cistacaeae olarak bilinen keme mantarı, hayvanların otlatıldığı, çevresi meşelik arazilerde yaygın olarak yetişir. Keme mantarı mevsiminde kendiliğinden yetiştiği için, bu mantardan üretilen Gaziantep / Antep Keme Kebabı da ancak mart ve haziran ayları arasında yapılabilir.

Geçmişe eskiye dayanan Gaziantep / Antep Keme Kebabı, Unesco yaratıcı şehirler ağına dâhil edilen Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yer tutar. Üretimi ustalık becerisi gerektirmekte olup bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Gaziantep / Antep Keme Kebabı için gerekli malzemeler:

1 kg orta yağlı-yagli koyun kebablık zırh kıyması (tuzu eklenmiş) veya kuşbaşı et
1 kg keme mantarı
İsteğe göre karabiber

Hazırlanışı:

Ayıklanıp iyice temizlenen ve çok ince bir zar biçiminde soyulan keme mantarları, doğal şekillerine göre ceviz büyüklüğünde doğranır. Sert ve hassas yapıya sahip olan keme mantarları, yörede kullanılan ince huni şeklindeki bir delme aparatıyla veya ince mangal şişiyle, yavaş bir şekilde aynı yönde döndürülerek şişe takılacak şekilde tek tek delinir. Aksi halde keme mantarı çatlar ve şişe dizilemez. Koyunun genellikle dös bölümünden elde edilen kuşbaşı veya kıyma iyice yoğrulur. Mangal şişlerine, bir keme mantarı ve aynı büyüklükte sıkılmış bir parça

kıyma veya kuşbaşı et dizilir. Mangalın büyüklüğü göz önünde bulundurularak, şişin başı ve sonuna kemelerin denk gelmesi sağlanır. Mangalın harı tamamen geçince, keme kebabı şişleri mangala koyulur ve aynı yönde çevrilerek pişirilir. Pişen Gaziantep / Antep Keme Kebabı, servis tabağında ya da dürüm, lavaş veya coğrafi işaret olarak 223 sayı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi arasında servis edilir. Üzerine isteğe göre karabiber serpilir. Gaziantep / Antep Keme Kebabı servis edilirken genellikle yanında taze soğan ile yapılmış maydanoz piyazı ve ayran verilir.

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

Gaziantep / Antep Keme Kebabının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Gaziantep iliyle ün bağı bulunan Gaziantep / Antep Keme Kebabının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfı 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 ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından şubat-temmuz ayları arasında yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle keme mantarı olmak üzere, üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün ve sunumunun uygunluğu.
- Gaziantep / Antep Keme Kebabı ibaresinin, logosunun 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.