

No: 1007 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP ÇAĞLA AŞI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1007
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2021/000073
Başvuru Tarihi	: 19.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Çağla Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Çağla Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Çağla Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Çağla Aşı; temel bileşen olarak badem çağlası (*Prunus amygdalus* Batsch), koyun / kuzu eti ve nohut kullanılan ve yoğurtlu ve salçalı olmak üzere iki farklı çeşidi bulunan yemektir. Yoğurtlu olan yemeğin servisi yağda kızdırılmış karabiber ve aspir ile salçalı olan yemeğin servisi ise yağda kızdırılmış karabiber ve nane ile yapılır.

Badem çağlası sadece ilkbaharda yetiştiğinden, bu mevsimde yapılan Gaziantep / Antep Çağla Aşında taze olarak, diğer mevsimlerde yapılanlarda ise dondurulmuş veya kurutulmuş halde kullanılır.

Gaziantep / Antep Çağla Aşının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yoğurtlu olan Gaziantep / Antep Çağla Aşı için bileşenler (4-5 kişilik):

- 800-1000 g badem çağlası (taze / dondurulmuş / kurutulmuş)
- 400-500 g kuşbaşı koyun / kuzu eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 500-600 g süzme yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı buğday unu ya da 1 su bardağı süt
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı / zeytinyağı / sadeyağ
- 1 yemek kaşığı aspir
- Tuz
- Karabiber
- İsteğe göre 3 dal taze sarımsak ve 1 küçük kuru soğan

Hazırlanışı:

Çağlalar boylamasına ikiye kesilerek çekirdekler çıkarılır, suda bir taşım kaynatılır ve süzülür. Ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile et mühürlenir ve isteğe bağlı olarak kuru soğan ilave edilebilir. Nohut, tuz ve 5-6 bardak su ilave edilerek 40-45 dakika pişirilir. Haşlanmış çağlalar eklenir ve pişirmeye devam edilir. İsteğe bağlı olarak taze sarımsak ilave edilebilir.

Yoğurtlu terbiye için süzme yoğurt, yumurta, un ya da süt karıştırılır. Karışıma, pişmekte olan yemeğin suyundan azar azar ilave edilir, yoğurdun kesilmemesi sağlanarak yemeğin terbiyesi elde edilir. Yoğurtlu terbiye, yemeğin üzerine yavaş yavaş eklenir, yemek bir taşım kaynatılır ve ocaktan alınır. Bir tavada yağ kızdırılır, karabiber ile aspir eklenir. Kızdırılan yağ yemeğin üzerine gezdirilir. Gaziantep / Antep Çağla Aşı, genellikle pilav ile birlikte sıcak olarak servis edilir. Gaziantep / Antep Çağla Aşının üzerine gezdirilerek döküldükten sonra yemeğin servisi, sıcak olarak ve genellikle pilav ile birlikte yapılır.

Salçalı olan Gaziantep / Antep Çağla Aşı için bileşenler (4-5 kişilik):

- 800-1000 g badem çağlası (taze / dondurulmuş / kurutulmuş)
- 400-500 g kuşbaşı koyun / kuzu eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı
- 1 orta boy kuru soğan
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı / zeytinyağı / sadeyağ
- 1 yemek kaşığı nane
- Tuz
- Karabiber
- İsteğe göre 2 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Çağlalar boylamasına ikiye kesilerek çekirdekleri çıkarılır, suda bir taşım kaynatılır ve süzülür. Ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile et mühürlenir, üzerine ince kıyılan soğan ile isteğe bağlı olarak sarımsak eklenip kavrulur. Nohut, salça, tuz ve 5-6 bardak su ilave edilerek 40-45 dakika pişirilir. Haşlanmış çağlalar eklenir ve pişirmeye devam edilir.

Bir tavada yağ kızdırılır, karabiber ile nane eklenir. Gaziantep / Antep Çağla Aşının üzerine gezdirilerek döküldükten sonra yemeğin servisi, sıcak olarak ve genellikle pilav ile birlikte yapılır.

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

Gaziantep / Antep Çağla Aşının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep / Antep Çağla Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metodunun uygunluğu.
3. Gaziantep / Antep Çağla Aşı ibaresi ile 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.