

**No: 731 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP TENE KATMASI /  
ANTEP TENE KATMASI**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 731
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/176
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No: 6 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması; bulgur, domates, soğan, sarımsak gibi sebzeler ile salça ve bazı baharatların bir tepside yoğrulması sonucunda elde edilen yöresel yemektir. Kıymalı veya kıymasız olarak üretilebilir.

Gaziantep mutfağının geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren yemeklerinden olan Gaziantep Tene Katmasının / Antep Tene Katmasının özellikle kıymalı olan çeşidi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### **5 - 6 kişilik Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması için malzemeler:**

- 300 - 350 g pilavlık bulgur
- 85 - 100 g sadeyağ / 70 - 200 ml zeytinyağı / 250 - 300 g kuyruk yağı / 250 - 300 g çok yağlı kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tane küçükbaş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- İsteğe bağlı tuz ile limon suyu veya nar ekşisi

Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması etli ve etsiz olmak üzere iki şekilde üretilebilir. Etli üretim için diğer tüm malzemeler aynı olmak koşulu ile sadeyağ, zeytinyağı veya kuyruk yağı yerine 250 - 300 g çok yağlı kıyma kullanılır.

Soğan ve sarımsak ince doğranır. Tercihe bağlı olarak bulgur, harç hazırlanmadan önce bir kaptaki su ile ıslatılarak yumuşatılabilir. Bulgur, sadeyağ (zeytinyağı / kuyruk yağı / bol yağlı kıyma), domates salçası, biber salçası, pul biber, karabiber ve tuz bir tepside birbiriyle karıştırılarak, su kullanılmadan, bulgurun domates ve salça ile açılması sağlanacak şekilde 15-20 dakika süreyle yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan hemen sonra servis edilir. Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması yöresel olarak kaşıkla tüketilir. Ayrıca yörede soldurma olarak bilinen salamura yöntemiyle hazırlanan taze asma yaprağının içine konularak da servis edilebilir.

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

Gaziantep Tene Katmasının / Antep Tene Katmasının geçmişi eskiye dayanır ve ustalık becerisi gerektiren üretim metodu, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Tene Katmasının / Antep Tene Katmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği, Gaziantep Üniversitesi ile Gaziantep’i Geliştirme Vakfı olmak üzere her kurumdan konuda uzman en az birer kişinin katılımıyla ve en az üç kurumun temsilcisiyle oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Gaziantep Tene Katmasının / Antep Tene Katmasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katmasının ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.