

No: 1085 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP OMACI / ANTEP OMACI / PİSİK KÖFTESİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1085
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000336
Başvuru Tarihi	: 06.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Omacı / Antep Omacı / Pisik Köftesi
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 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Omacı/Antep Omacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Omacı/Antep Omacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Omacı/Antep Omacı, kuru yufka ekmeğinin ya da kuru 223 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Gaziantep Tırnaklı Pidesinin/Antep Tırnaklı Pidesinin_elle ufalanıp içine 356 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Gaziantep Peyniri/Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri, domates, biber, soğan ve yağ ilave edilip yoğrulduktan sonra elle sıkılarak soğuk servis yapılan ekmeğin köftesidir. Ürün, kıvamını kuru ekmekten alır. Bekletilirse içerisindeki domates, ekmeği yumuşatarak hamurlaşmasına neden olup tadını kaybeder. Bu sebeple hemen tüketilmesi tavsiye edilir.

Gaziantep Omacı/Antep Omacı yemeğinin tarihi Cumhuriyetin ilk yıllarına dayanır.

Coğrafi sınırdaki bu yemek; “oğmaç”, “umaç”, “övelemeç”, “övmec”, veya “pisik köftesi” şeklinde farklı isimlerle anılmıştır.

Gaziantep Omacı/Antep Omacının üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Gaziantep Omacı/Antep Omacının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Omacı/Antep Omacı için bileşenler: (4-6 kişilik)

- 400-500 g yufka ekmeğin ya da ufalanmış kuru Gaziantep Tırnaklı Pidesi /Antep Tırnaklı Pidesi
- 125-175 g salamura/taze Gaziantep Peyniri / Antep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri
- 400-500 g kabukları soyulmuş olgun domates
- 2 adet kuru/taze soğan
- 30-40 g maydanoz veya 5-6 adet asma yaprağı
- 10 g salça ya da 35-40 g kırmızı pul biber
- 2 adet yeşil/kırmızıbiber
- 25-30 g sadeyağı/tereyağı veya 65-70 l zeytinyağı
- İsteğe göre 20 g sarımsak

Sebzeleri temizlenip ince olarak kıyılır. Büyük bir tepsinin içine, rendelenmiş ya da ince kıyılmış salamura veya taze Gaziantep Peyniri/Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri eklenerek karıştırılır. Yufka ekmeğin veya kuru pideler elle ufalanıp bu karışıma eklenir. Küp şeklinde doğranmış domatesler, domatesin ekmeği yumuşatarak hamurlaşmasına fırsat vermeden yavaş yavaş eklenir. Üzerine yağ ilave edilip karışım hamurlaşmayacak şekilde çok az yoğrularak 30-80 gramlık sıklıklar haline getirilerek tabaklara yerleştirilerek tüketilmeye hazır hale getirilir.

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

Gaziantep Omacı/Antep Omacı geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır ve üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Gaziantep Peyniri/Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Omacı/Antep Omacının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep Omacı/Antep Omacı ibaresinin 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.