

No: 779 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP KABAKLAMA / ANTEP KABAKLAMA

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 779
Tescil Tarihi	: 03.06.2021
Başvuru No	: C2020/178
Başvuru Tarihi	: 07.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No: 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama, mevsimine göre kışlık kabakların (*Cucurbita mixta*) veya yazlık kabakların (*Cucurbita pepo*) et ve nohut ile birlikte pişirilmesi suretiyle yapılan, acılı ve ekşili bir yöresel yemektir.

Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama yemeği, Antep mutfak kültürü içinde yer alır ve geçmişi eskiye dayanır. Kabağın dağılmayacak şekilde iyice pişmesi için yemeğe, limon suyu veya sumak ekşisi eklenir. Bu işlemin, kabaklar yumuşamadan hemen önce yapılması gerekir. Mevsimine göre kışlık veya yazlık kabak kullanılarak üretilen Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama için ustalık becerisi gerektiren bu aşama, ürünün coğrafi sınıra özgü üretim metodunun önemli bir kısmını oluşturur. Bu sebeplerle Gaziantep Kabaklamanın / Antep Kabaklamanın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 - 6 kişilik Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama hazırlamak için malzemeler:

- 1,5 - 2 kg kışlık veya yazlık kabak
- 400 - 600 g parça et veya kemikli et
- 100 - 150 g kuru soğan
- 30 - 50 g domates salçası
- 30 - 50 g biber salçası
- 3 - 6 diş sarımsak
- 8 - 14 g limon suyu veya sumak ekşisi

Sos için malzemeler:

- 30 - 75 g sadeyağ veya zeytinyağı
- 8 - 10 g kırmızı toz biber
- 3 - 7 g karabiber
- 1 - 4 g kuru nane

Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama, kış aylarında kışlık kabaklarla, yaz aylarında ise yazlık kabaklarla yapılır. Etler iyice yıkanır, tencereye konur, kaynatılır ve üzerinde oluşan köpükler (kefler) alınır. Bir gece önceden ıslatılmış nohutlar ilave edilerek et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Kabaklar soyulur, iç çekirdekleri çıkarılır ve 2 - 4 cm büyüklüğünde doğranır. Pişen et ve nohudun üzerine kabaklar ve doğranmış soğan ilave edilir. Başka bir kapta, biber salçası, domates salçası ve yemeğin suyundan bir miktar karıştırılarak homojen hale getirilip yemeğin üzerine eklenir. İstenilen miktarda tuz ilave edilerek kabaklar yumuşamaya başlayana kadar tencerenin kapağı kapalı şekilde pişirilir. Kabaklar yumuşayınca sarımsak ve limon suyu ya da sumak ekşisi ilave edilerek pişirme işlemi sonlandırılır. Kızdırılmış yağın içine nane, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilip karıştırarak sos elde edilir ve bu sos yemeğin üzerine gezdirilerek servis edilir.

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

Gaziantep Kabaklamasının / Antep Kabaklamasının geçmişi eskiye dayanır ve ustalık becerisi gerektiren üretim metodu, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Kabaklamasının / Antep Kabaklamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir kere düzenli olarak, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama 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.