

No: 755 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP DOĞRAMA / ANTEP DOĞRAMA

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 755
Tescil Tarihi	: 15.05.2021
Başvuru No	: C2020/160
Başvuru Tarihi	: 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama; kuşbaşı et, haşlanmış nohut ve patlıcan ile hazırlanan, yaz aylarında üretilen yöresel bir sebze yemeğidir.

Gaziantep Doğramanın / Antep Doğramanın ayırt edici özelliğini, yöreye özgü üretim metodu sağlar. Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama yörede uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Doğramanın / Antep Doğramanın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler

500-600 g orta yağlı kuşbaşı koyun eti
60-120 g nohut (önceden ıslatılmış)
100-200 g soğan
40-60 g domates salçası
25-40 g biber salçası
1000-1500 kg patlıcan
300-500 g domates
100-150 g yeşil biber
100-150 g kırmızı biber
10-15 ml/50-100 ml sumak ekşisi veya limon suyu
10-15 g sarımsak
15-20 g tuz
3-5 g karabiber
2-5 g kuru nane
20-40 g sadeyağ veya tereyağı

Yapılışı

Kuşbaşı etler iyice yıkanır. Bir tencerede üzerine 4-5 bardak su eklenerek pişirilir. Etler haşlanırken suyun üst kısmında oluşan köpükler alınır. Önceden ıslatılmış olan nohut etlerin üzerine eklenir. Etler ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer yandan soğan ve biberler ince ince doğranır. Domates ve patlıcan küp şeklinde doğranır. Sarımsakların kabukları soyulup havanda dövülür. Et ve nohut piştikten sonra üzerine soğan, domates salçası, biber salçası, patlıcan, domates ve biber ilave edilir. Sumak ekşisi veya limon suyu da ilave edilerek kaynatılır. Patlıcanlar iyice yumuşadıktan sonra dövülmüş sarımsak eklenerek 10 dakika daha kaynatılır.

Bir tavada kızdırılan sadeyağ veya tereyağının üzerine kuru nane eklenip yemeğin üstüne dökülerek servis edilir.

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

Gaziantep Doğramanın / Antep Doğramanın ustalık becerisi gerektiren yerel üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama 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.