

No: 1496 – Mahreç İşareti

GAYLE ZENGİL

Tescil Ettiren

HAKKÂRİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1496
Tescil Tarihi	: 15.11.2023
Başvuru No	: C2022/000217
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gayle Zengil
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili
Kullanım Biçimi	: Gayle Zengil ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gayle Zengil ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gayle Zengil; yarma, köftelik bulgur, pirinç, nohut, soğan, ceviz, kurutulmuş dağ elması, baharatlar ve tuz kullanılarak Hakkâri ilinde üretilen yemektir. Gayle Zengil yemeğinde köfteler irili ufaklı yapılıdır. İri köftelerin içi dolma gibi oyulup iç malzemeden koyulup kapatılıp yuvarlak şekil verilir.

Gayle Zengilin ayırt edici özelliği mayhoş tadıdır. Bu tat üretiminde, coğrafi sınırdaki “sevelok” olarak bilinen kurutulmuş elmadan gelir.

Gayle Zengilin Hakkâri ilinde köklü bir geçmişi vardır. Keylezengil adıyla da bilinir. Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sekiz porsiyon Gayle Zengil üretmek için gerekli bileşenlere üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Köfte bileşenleri

- 800 g yarma
- 100 g ince köftelik bulgur
- 20 g tuz
- 10 g pul biber
- 15 g karabiber

Köftenin iç harç bileşenleri

- 250 g tereyağı
- 200 ayçiçek yağı
- 220 g un
- 200 g dövülmüş ceviz içi
- 20 g tuz

Pişirme aşamasında kullanılan bileşenler

- 100 g pirinç
- 100 g soğan
- 35 g domates salçası
- 200 g kurutulmuş dağ elması
- 250 g haşlanmış nohut
- 30 g un
- 15 g tuz
- 2 lt kaynar su
- 10 g karabiber
- 15 g pul biber
- 100 ml ayçiçek yağı

İç harcı hazırlanışı

Derin bir tencerede ayçiçek yağı ve tereyağı kızdırılıp içerisine yavaş yavaş un ilave edilip rengi kahverengi oluncaya kadar kavrulup ceviz içi ve tuz eklenip biraz daha kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. İç harcın soğuk olması Geyle Zengilin şeklinin düzgün olmasını sağlar.

Köfte yapımı

İnce köftelik bulgur kaynar su ilave edilip şişmesi bekletilir. Yarma, karabiber, pul biber ve sofralık tuz ilave edilip ılık su ile yoğurulur. Homojen ve orta sertlikte bir köfte hamuru elde edilir. Köfte hamurunun kıvamının ayarlanması ustalık becerisi gerektirir. Sert olursa çatlar, yumuşak olursa dağılır. Bezelere ayrılan köftelerin içi, başparmak ile oyulur. Önceden hazırlanan soğuk iç harç dışarıya taşmayacak şekilde doldurulur. Doldurulan köfteler kapatılıp ve yuvarlak şekil verilir. Aynı harçtan misket boyutunda köfteler yapılır.

Pişirme ve servis

Kurutulmuş elmalar yumuşaması için kaynatılır.

Çukur bir tencereye ayçiçek yağı ince doğranmış soğan, salça ve pul biber koyulup kavrulur. Salçanın çiğ kokusu gittikten sonra kaynar su ilave edilir. Yapılan köfteler, haşlanmış nohut, pirinç, elma ve tuz ilave edilip yaklaşık yarım saat kaynadıktan sonra servis tabağına konularak servis yapılır.

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

Hakkâri ilinde köklü bir geçmişi olan Gayle Zengilin, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gayle Zengilin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası, Hakkâri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hakkâri Halk Eğitimi Merkezi, Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gayle Zengil ibaresi ile mahreç işareti amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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.