

No: 1073 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP MUHAMMARASI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1073
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2021/000227
Başvuru Tarihi	: 02.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Muhammarası
Ürün / Ürün Grubu	: Kahvaltılık sos / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Muhammarası; taze kırmızı biber ya da kırmızı pul biberin, peksimet / galeta unu, ceviz içi, nar ekşisi ve çeşitli baharatlarla karıştırılması ile elde edilen, kahvaltılık sos ya da meze olarak tüketilen, servisi soğuk olarak yapılan bir yiyecektir.

Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep Muhammarasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Muhammarasının Bileşenleri (5-6 kişilik):

- 250-300 g taze kırmızı biber / 70-90 g kırmızı pul biber
- 30-40 g kırmızı pul biber (taze biber ile yapılıyorsa)
- 100-200 ml zeytinyağı
- 80-160 g ceviz içi (iri dövülmüş)
- 6-7 tane peksimet / 70-90 g galeta unu
- 15-20 ml nar ekşisi
- 1 adet limonun suyu
- 50-75 ml su
- 3-6 g kimyon
- 2-3 g karabiber
- İsteğe bağlı yenibahar
- Tuz
- Süslemek için 1-2 dal maydanoz ya da 2 adet ceviz içi

Gaziantep Muhammarasının Hazırlanması:

Taze biberli Gaziantep Muhammarası:

Taze kırmızı biberler ayıklanıp yıkandıktan sonra kıyma makinesinde ya da doğrayıcıda çekilir. Üzerine galeta unu / çekilmiş peksimet, dövülmüş ceviz içi, kimyon, kırmızı pul biber ve su ilave edilerek iyice karıştırılır. Limon suyu, nar ekşisi, tuz ve zeytinyağı eklenerek tekrar iyice karıştırılır. Üzeri tercihe göre maydanoz yaprakları veya ceviz içi ile süslenerek servisi yapılır.

Pul biberli Gaziantep Muhammarası:

200 ml zeytinyağı pul biberle karıştırılarak dinlendirilir. Peksimetler suyla ıslatılıp suyu sıkılır, ceviz içi ve pul biberli zeytinyağı ile iyice karıştırılır. Bu karışıma karabiber, yenibahar, kimyon, nar ekşisi, tuz ve limon suyu ilave edilerek tekrar karıştırılır. Üzeri tercihe göre maydanoz yaprakları veya ceviz içi ile süslenerek servis yapılır.

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

Gaziantep Muhammarasının geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Muhammarasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi olmak üzere konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Gaziantep Muhammarası 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.