

No: 799 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP İÇLİ KÖFTESİ /
ANTEP İÇLİ KÖFTESİ**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 799 |
| Tescil Tarihi | : 12.07.2021 |
| Başvuru No | : C2020/326 |
| Başvuru Tarihi | : 30.09.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi |
| Ürün / Ürün Grubu | : İçli köfte / 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 Sınır | : Gaziantep ili |
| Kullanım Biçimi | : Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren bir karışım ile doldurulması ile hazırlanan, yağda kızartılarak veya suda haşlanarak pişirilen, mekik şeklinde olan içli köftedir.

Gaziantep İçli Köftesinin /Antep İçli Köftesinin ayırt edici özelliği içerisinde ceviz ve Antep Fıstığı bulunmasıdır. Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi yörede uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep İçli Köftesinin /Antep İçli Köftesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İç Harcı İçin Malzemeler:

- 500-750 g yağlı Kıyma
- 300-500 g kuru soğan
- 30-60 g sadeyağ / zeytinyağı
- 40-80 g ceviz içi
- 40-60 g Antep Fıstığı içi (iç kabuğu soyulmuş)
- 40-60 g badem içi (iç kabuğu soyulmuş) (isteğe göre)
- 3-5 g karabiber
- 3-5 g yenibahar
- 6-9 g tuz

İç Harcın Yapılışı:

Soğanlar soyularak ince doğranır. Ceviz içi iri parçalar halinde doğranır ya da iri kalacak şekilde havanda dövülür. 40-60 g Antep Fıstığı içi, üzerini açacak kadar suda bir taşım kaynatılıp süzülerek dış zarı soyulur. Yağlı kıyma sadeyağ / zeytinyağı ile kavrulur. Doğranmış olan soğanlar eklenerek, soğanlar şeffaflaşınca kadar kavrulur. Karabiber ve yenibahar eklenir. Ceviz içi ve kabuğu soyulmuş Antep Fıstığı eklenerek soğumaya bırakılır.

Dış Harcı İçin Malzemeler:

- 400-500 g çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma
- 875-1200 g ince bulgur
- 1 adet orta boy soğan
- 15-23 g buğday unu
- 10-20 g kırmızı toz biber
- 8-15 g tuz

Dış Harcın ve Köftenin Yapılışı:

Geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve kırmızı toz biber karıştırılır. Eller azar azar su ile ıslatılarak harç, macun kıvamını alana kadar yoğrulur. İçli

köftenin dışı için hazırlanan bulgurlu karışımın kolay şekil alması ve köftenin dağılmaması için iyice yoğurulması gerekir. Yoğurma işleminin kolaylaştırılması için kıyma makinesi kullanılabilir. Kıyma makinesinden geçirilen karışım yoğurularak iyice özleştirilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Köfteler, avuç içinde dağılmayacak kıvama gelince her seferinde eller ıslatılarak limon büyüklüğünde parçalar koparılır. Avuç içinde işaret parmağı ile köftenin içi oyulur. Daha önce hazırlanan içten, köftenin içine sığacak kadar alınıp doldurularak ağız kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir.

Piştirilmesi:

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesi, kızgın zeytinyağında kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen içli köfterler -18°C'de dondurularak saklanabilir.

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

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesinin, geçmişi eskiye dayanan ve 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 Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi 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.