

No: 236 – Mahreç İşareti

**ANTEP LAHMACUNU /
GAZİANTEP LAHMACUNU**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.11.2019 tarih ve 65 sayılı Bülten

15.06.2022 tarih ve 127 sayılı Bülten

Tescil No	: 236
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C2017/021
Başvuru Tarihi	: 31.03.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu
Ürün / Ürün Grubu	: Lahmacun / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep İli
Kullanım Biçimi	: Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda verilen logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



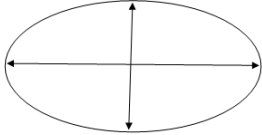
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu, açılmış hamurun üzerine zırh ile kıyma haline getirilmiş kuzu eti, maydanoz, sarımsak, domates ve çeşitli baharatlarla hazırlanan iç malzemenin serilmesi ve taş fırınlarda pişirilmesi ile elde edilen lahmacundur.

Antep Lahmacununda / Gaziantep Lahmacununda, zırh ile çekilerek kıyma haline getirilmiş kuzu eti, sarımsak, maydanoz, taze biber, domates, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber kullanılır. Özel olarak hazırlanmış taş fırınlarda pişirilir. Soğan içermez.

Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu % 20-24 yağ oranına sahip olan %35-40 oranında kuzu eti içerir. Tercihen 12-14 aylık erkek kuzunun döş ve kaburga etleri kullanılır.

Pişmemiş haldeki lahmacun (1 Adet)	150-155 g
Lahmacun hamuru	50-55 g
Lahmacun harcı (karışımı)	90-100 g
-Zırh ile kıyma haline getirilmiş kuzu eti	55 – 60 g
-Maydanoz	10 – 11 g
-Domates	8,5 – 9,5 g
-Sarımsak	8 – 9 g
-Biber	8 – 9 g
-Tuz	1 - 1,5 g
- Karabiber	0,75 - 1 g
- Kırmızı pul biber	0,75 – 1 g

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun Şekli ve Boyutları		
Kısa kenar uzunluğu	20-22 cm (+/- % 5)	
Uzun kenar uzunluğu	34-36 cm (+/- % 5)	
Lahmacun hamuru kalınlığı	En çok 3 mm.	

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun geçmişi eskiye dayanır. 17. Yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname'de "lahm-ı acinli börek" olarak adlandırılır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup özel günlerde, törenlerde, cenazelerde sıklıkla ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Etin hazırlanması

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun eti yumuşak olup % 20-24 yağ oranına sahiptir. 12-14 aylık erkek kuzunun eti tercih edilir ve dös ve kaburga kısımları kullanılır.

Kesilen kuzunun karkasları, 1-2 gün dinlendirilir. Kuzu etlerinin sinir kısımları ayrılır ve 8-10 cm büyüklüğünde parçalara kesilir. Zırh olarak tanımlanan bıçak ile parçalama işlemi dikkatli bir şekilde yapılır. Kıyma makinası kesinlikle kullanılmaz. Kuzu eti sıkı olup zırlama sırasında özelliğini korur. Zırlama sırasında 1 kg kuzu eti için yaklaşık 15-16 g tuz ilave edilerek etin ezilmeden parçalanması sağlanır.

Hamurun hazırlanması

Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu hamurunun hazırlanmasında pürüzsüz ve düzgün yapıda hamur elde edilebilmesi için özel amaçlı buğday unu (nem oranı % (m/m) en çok: 14,5, % protein miktarı kuru madde de (en az) 7, %asitlik değeri: kuru maddede (sülfürik asit cinsinden) en çok: 0,07) kullanılır. Unlar, üretimden sonra 10-15 gün depoda bekletilmiş olmalıdır. Un elenir ve yoğurma kabına koyulur, 1 kg un için; 100-125 g gıdaya uygun su ilave edilerek homojen bir hamur elde edilir. Daha sonra 100 kg hamur için kütlece 1-1,5 g maya ile 1-2 g tuz ilave edilip iyice yoğrulur 30 dakika mayalandırılır. Mayalanan hamur 10-15 dakika dinlendirildikten sonra, 100'er g'lık parçalara bölünür.

Harcın hazırlanması

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun harcı; kuzu eti, maydanoz, domates, sarımsak ve biber kullanılarak hazırlanır. Tüm bileşenler, zırh ile kuzu etinden elde edilen kıyma büyüklüğünde parçalanıp karıştırılır.

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun hazırlanması

100 g'lık hamur parçalarından 2 adetten 1 adet lahmacun hamuru elde edilir. Lahmacun yapılacak hamurlar, yapışmamaları için üzerine un serpilmiş bir tezgâh üzerine konulup düz bir oklava ya da merdane ile kalınlığı 3 mm'yi geçmeyecek şekilde açılır. Hamurun yırtılmadan açılmasına ve yüzeyinin düzgün ve homojen bir dağılım göstermesine özen gösterilir. İç harcı, açılan hamurun üzerine düzgün ve eşit bir şekilde yayılır. 50-55 g ağırlığındaki lahmacun hamuruna 90-100 g harç konur.

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun pişirilmesi

Yüzeyi harçla kaplanan lahmacunlar, kürek ile 300-350 °C sıcaklıktaki taş fırınlara konularak 3-4 dakika pişirilir. Taş fırın yerine doğalgaz entegre edilmiş taş fırınlar da kullanılabilir. Pişirme süresince lahmacunlar kontrol edilerek hamurun yüzeyinin eşit pişmesi sağlanır. Uzun süre muhafaza edilmesi planlanan ürün, plastik vakumlu ve/veya modifiye atmosfer koşullarında ambalajlanarak -18 °C'de 3 ay muhafaza edilebilir.

Pişirmede kullanılan taş fırınların tabanı yarım daire şeklindedir. Şekil olarak genellikle çeyrek küre şeklindedir. Taş fırınların tabanda aşağıdan yukarıya doğru sırasıyla; kırmızı toprak, yalıtım malzemesi (kireç, demir tozu, izocam), tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Taş fırının küre kısmında ise; kırmızı toprak, taş, tuz, tuğla ve beton bulunur.

Lahmacunlar, fırının bir giriş kısmından fırına konur. Giriş, 1 m genişliğinde ve 70-75 cm yüksekliğindedir. Fırının arka kısmında duman tahliyesi için baca vardır. Ayrıca odun fırınlarında içeriye hava girişini sağlayan körük bulunur.

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

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası'ndan, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası'ndan, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası'ndan ve Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği'nden, oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilir.

- Üretimde kullanılan özellikle kıyma olmak üzere tüm bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun şeklinin ve boyutlarının uygunluğu.
- Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.