

No: 1084 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP AYVALI EKŞİLİ TARAKLIK

Tescil Ettiren

GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1084
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000065
Başvuru Tarihi	: 10.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Ayvalı Ekşili Taraklık
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık; ana bileşen olarak koyun pirzola et, ayva, soğan, salça ve çeşitli baharatlar kullanılarak üretilen yemektir. Bir porsiyon Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinde; 2-3 adet pirzola, 4-6 dilim ayva ve 3-5 kaşık yemek suyu bulunur.

Koyunun sırt bölümünden elde edilen pirzola, coğrafi sınırdaki “taraklık” olarak adlandırılır.

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Yemek genellikle, ayvanın mevsimi olan eylül-şubat aylarında yoğun olarak üretilir. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık için bileşenler: (4-5 kişilik)

- 1-1,5 kg koyun pirzola eti (taraklık kısmından)
- 2-3 adet büyük boy ayva (400-600 g)
- 2-3 adet orta boy kuru soğan (200-300 g)
- 30-35 g domates salçası
- 30-35 g biber salçası
- 100-150 g sadeyağ (250-300 ml zeytinyağı veya 100-150 g tereyağı)
- 30-35 ml nar ekşisi veya limon suyu ya da koruk suyu
- 5-10 g karabiber
- 1 l su veya domates suyu
- 10 g tuz
- İsteğe göre 10-12 adet arpacık soğan (kısa) (300-350 g)
- İsteğe göre 40-50 g sarımsak

Hazırlanması:

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinin üretiminde, iki yöntem kullanılır.

- 1- Pirzola et, bir ızgara tavaya veya mangala koyularak etin suyunu içinde tutarak her iki yüzeyi de eşit miktarda mühürlenir ve tam pişmeden ateşten alınır. Bir tencere içine doğranan soğanlar ve isteğe göre

sarımsaklar pembeleşinceye kadar yağda kavrulup üzerine mühürlenmiş etler, salça, tuz, su ve isteğe göre arpacık soğan ilave edilerek etler yumuşayınca kadar yaklaşık 30-40 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır. İlave edilen su, karışımın yüksekliğini 3-4 cm geçmelidir.

Ayvalar, tercihen soyulmadan dikey olarak 4 veya 6 parçaya bölünür, iç çekirdeği temizlenir ve etlerin pişmesine yakın tencereye ilave edilir. Yaklaşık 6-7 dakika daha pişirildikten sonra yemeğe ekşisi (nar ekşisi, limon suyu ya da koruk suyu) ve baharatlar eklenip 3-5 dakika daha pişirildikten sonra servis yapılır.

- 2- Bir tencere içine doğranan soğanlar ve isteğe göre sarımsaklar pembeleşinceye kadar yağda kavrulup üzerine pırla et eklenir ve et suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine salça, tuz, su ve isteğe göre arpacık soğan ilave edilerek pişirmeye devam edilerek etler yumuşayınca kadar yaklaşık 50-60 dakika kısık ateşte pişirilir. İlave edilen su, karışımın yüksekliğini 3-4 cm geçmelidir.

Ayvalar, tercihen soyulmadan dikey olarak 4 veya 6 parçaya bölünür, iç çekirdeği temizlenir ve etlerin pişmesine yakın tencereye ilave edilir. Yaklaşık 5-7 dakika daha pişirildikten sonra yemeğe ekşisi (nar ekşisi, limon suyu veya koruk suyu) ve baharatlar eklenip 3-5 dakika daha pişirildikten sonra servis yapılır.

Bir porsiyon Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinde; 2-3 adet pırla, 4-6 dilim ayva ve 3-5 kaşık yemek suyu bulunur.

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

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklığın geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklığın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık ibaresinin, logosunun 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.