

No: 729 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP SİMİT KEBABI /
ANTEP SİMİT KEBABI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 729
Tescil Tarihi	: 19.04.2021
Başvuru No	: C2020/119
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürü içinde yer alan kebablardandır. Gaziantep iline özgü üretim metodu bulunan Gaziantep Simit Kebabının /Antep Simit Kebabının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Gaziantep Simit Kebabının / Antep Simit Kebabının üretiminde; zırh kıyması, simit (ince bulgur), kuru sarımsak, toz kırmızı biber, kimyon, kuru nane (isteğe bağlı), karabiber ve çam fıstığı (isteğe bağlı) kullanılır ve odun kömürlü mangal ateşinde pişirilir. Üretimde kullanılan ince bulgur 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru / Gaziantep Bulgurudur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı için malzemeler:

- 150-210 g zırh koyun kıyma
- 10-30 g ince bulgur (simit) (Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru)
- 2-5 g kuru sarımsak
- 2-5 g kuru nane (isteğe bağlı)
- 2-5 g kimyon
- 2-5 g tuz
- 5-10 g çam fıstığı (isteğe bağlı)
- 2-5 g karabiber
- 2-5 g toz kırmızı biber

Yapılışı:

İnce bulgur (simit) geniş bir yoğurma kabına alınıp üzerine ılık su eklenir ve yaklaşık 10-15 dakika, şişene kadar bekletilir. Kuru sarımsak ayıklanarak ince ince doğranır. Suda bekletilerek şişmesi sağlanan ince bulgurun içine zırh kıyması, kuru nane (isteğe bağlı), toz kırmızı biber, kimyon, karabiber, çam fıstığı (isteğe bağlı) ve ince doğranmış sarımsak ilave edilir. 5-10 dakika köfte yoğurur gibi yoğrulur. Hazırlanan harçtan avuç ile alınıp köşeli kıyma şişine dizilir. Hafif ıslatılan avuç ve parmakların yardımı ile şişte mangala sığacak şekilde düzgünce şekil verilir. Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı odun kömürlü mangal ateşinde, aynı yönde sık sık çevrilerek pişirilir. İsteğe göre ince pide ekmek, ayran, maydanoz piyazı, közde pişmiş domates ve biber ile servis edilir.

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

Gaziantep Simit Kebabının / Antep Simit Kebabının üretiminde 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru kullanılır. Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Gaziantep Simit Kebabının / Antep Simit Kebabının Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliğinden konuda uzman birer

üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru ile diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görsel açıdan uygunluğu.
- Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı 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.