

No: 742 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP ERİK TAVASI /
ANTEP ERİK TAVASI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 742
Tescil Tarihi	: 30.04.2021
Başvuru No	: C2020/148
Başvuru Tarihi	: 27.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasası
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Erik Tavasası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Erik Tavasası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasası; kuşbaşı / kıyma, salça ve erik kullanılarak hazırlanan, yuvarlık bir tepsi içerisinde fırında veya tencerede ocakta pişirilen bir tava yemeğidir. Yemek yapımında can eriği (*Prunus cerasifera Ehrh.*) kullanılır. Genel olarak sert yapıda, iri ve etki olan can eriği, Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasasına kendine has dokusunu kazandırır. Ayrıca eriğin ekşi tadı da yemeğe hafif mayhoş bir tat vermesi sebebiyle tercih edilir.

Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasası genellikle can eriği mevsimi olan ilkbahar mevsiminde üretilir.

Gaziantep Erik Tavasası /Antep Erik Tavasası, coğrafi işaret olarak 223 sayı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi) veya lavaş ekmeği ile birlikte servis edilir. Yörede "sokum" olarak ifade edilen lokmalar şeklinde tüketilir.

Gaziantep Erik Tavasasının / Antep Erik Tavasasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Erik Tavasasının / Antep Erik Tavasasının üretiminde kullanılan sarımsak, tercihen can erik ile aynı mevsimde hasat edilen, baş şeklindeki taze sarımsak olmakla birlikte, kuru baş sarımsak da kullanılabilir.

Malzeme Listesi (4-6 kişilik)

- 1,5 kg can erik
- 0,5 kg kuşbaşı ya da orta yağlı iri çekilmiş zırah kıyma
- 1-2 orta boy soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2-3 yemek kaşığı sadeyağ, tereyağı ya da zeytinyağı
- Tuz

Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasası iki farklı şekilde pişirilir:

Fırında pişirme:

Bir tencereye yağ konularak kızgın hale geldikten sonra içerisine, kuşbaşı et ya da kıyma eklenir ve et mühürlenir. İnce doğranmış soğanlar ete ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine salçalar eklenip 20-25 dakika kadar pişirilir. Pişen karışım, yuvarlak bir tepsiye koyulup üzerine erikler, soyulmuş sarımsaklar, şeker, karabiber ve tuz eklenir.

Tepsideki Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasasının üzeri kapatılır ve önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirilir. Pişirme işleminin son 10 dakikasında tepsinin üzeri açılır.

Tencerede pişirme:

Bir tencereye yağ konularak kızgın hale geldikten sonra içerisine, kuşbaşı et ya da kıyma eklenir ve et mühürlenir. İnce doğranmış soğanlar ete ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine salçalar eklenip 20-25 dakika kadar pişirilir. Pişen karışıma erikler, soyulmuş sarımsaklar, şeker, karabiber ve tuz eklenir. Eriklerin bütünlüğü bozulmayacak şekilde 10-15 dakika daha pişirilir.

Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasası, coğrafi işaret olarak 223 sayılı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesi (Gaziantep Tırnaklı Pidesi, Antep Pidesi) veya lavaş ekmeği ile birlikte servis edilir. Servis yapılırken pirinç pilavı da eklenebilir.

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

Gaziantep Erik Tavasasının / Antep Erik Tavasasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden birer olmak üzere konuda uzman en az dört kişiden meydana gelen denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak ürünün yoğun olarak üretildiği ilkbahar aylarında yılda bir kez, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim sırasında mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemenin uygunluğu; özellikle pişirme yöntemi ve servis şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Erik Tavasası / Antep Erik Tavasası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.