

No: 1078 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP ŞİRİN TARHANASI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1078
Tescil Tarihi	: 15.04.2022
Başvuru No	: C2020/436
Başvuru Tarihi	: 14.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Şirin Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah/Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Şirin Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Şirin Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Şirin Tarhanası; üzüm suyu veya üzüm pekmezinin, coğrafi sınırdaki "çiğ simit" denen çok ince çekilmiş pişmemiş sert buğday ile kaynatılmasıyla elde edilen yoğun kıvamlı karışımın, kurutulmasıyla üretilen tatlıdır. Gaziantep Şirin Tarhanası atıştırılabilir olarak tüketilir. Ayrıca başka tatlıların üretilmesinde de kullanılır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Şirin Tarhanasının üretimi, üretimde üzüm suyu veya üzüm pekmezi kullanılmaya göre iki şekilde yapılır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının üzüm suyu kullanılarak üretilmesi:

13-15 litre üzüm suyu
130-500 g şire toprağı
1 kg çiğ simit
Toz tarçın ve toz karanfil (isteğe bağlı)

Üzümler ayıklanıp yıkandıktan sonra suyu sıkılır, süzülerek posasından ayrılır ve üzerine şire toprağı ilave edilir. Şire toprağı; yüksek oranda kalsiyum karbonat içeren, beyaz veya beyaza yakın bir renge sahip olan killi topraktır. Ak toprak olarak da bilinir.

Şire toprağı, tortuları dibe çöktürerek sıranın berraklaşmasını ve asitliğinin azalmasını sağlar. Karışımın yüzeyinde oluşan kefi (köpük) alınıp 200 ml soğuk su, karışımın yüzeyine elle serpidikten sonra karışım dinlendirilir. Bu aşamada kalıntılar dibe çöker ve üzüm suyu bulandırılmadan masere kazanına aktarılır, oluşan kefi tekrar alınır. Rengi koyulaşmaya kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatılır, çiğ simit ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. İsteğe bağlı olarak az miktarda karanfil ve tarçın eklenebilir. Pişirme işlemi sırasında gittikçe kıvamı yoğunlaşan ürünün dibinin tutmaması için, gıda ile temasa uygun olan uzun saplı tahta tarhana küreği ile kazanın dibinden sürekli karıştırılır. Koyu kıvama gelen ürün, hafifçe ıslatılmış geniş tepsilere konularak kurumaya bırakılır. Üzeri kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası dilimlenir ve ters çevrilerek dilimlerin alt taraflarının da kurumaya sağlanır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının üzüm pekmezi kullanılarak üretilmesi:

2300-2500 ml su
230-250 ml üzüm pekmezi
230-250 g beyaz şeker
200-220 g çiğ simit
4-6 g toz tarçın (isteğe bağlı)
2-3 g toz karanfil (isteğe bağlı)

Su ve pekmez kaynatılır, köpüğü alınır. Şeker ilave edilip eriyinceye kadar karıştırılır. Çiğ simit, ince tel süzgeçte yıkanıp kaynamakta olan pekmezli karışıma ilave edilir. Karışım koyulaşmaya kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır, isteğe bağlı olarak tarçın ve karanfil ilave edilebilir. Hafifçe ıslatılmış 50 cm'lik tepsiye boşaltılarak kurumaya bırakılır. Üzeri kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası, bir gün sonra baklava dilimi ya da kare şeklinde kesilip ters çevrilerek dilimlerin alt taraflarının da kurumaya sağlanır.

Kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası dilimleri, gıda ile temasa uygun tahta sandıkların içinde muhafaza edilir. Hava ile temas etmeyecek şekilde paketlenerek kuru ve serin bir yerde saklanır.

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

Gaziantep Şirin Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep Şirin Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler: Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek duyulan hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gaziantep Şirin Tarhanası 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.