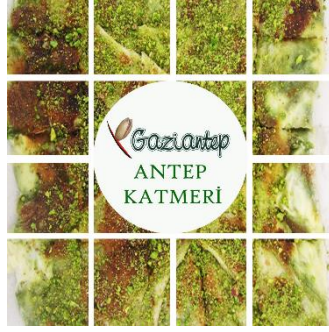


No: 264 – Mahreç İşareti

ANTEP KATMERİ



Tescil Ettiren

GAZİANTEP SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.01.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 264
Tescil Tarihi	: 07.12.2017
Başvuru No	: C2015/010
Başvuru Tarihi	: 23.01.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Katmeri
Ürün / Ürün Grubu	: Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Cad. No:43 27090 Şehitkâmil/Gaziantep
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Birçok bölümü Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da geçen Dede Korkut hikâyelerinde Gaziantep mutfağının önemli unsurlarından olan Antep Katmeri'nden bahsedilmektedir. Bu yöreden kaynaklı yapım şekli ve ustalık bilgileri zamanla diğer bölgelere yayılmıştır.

Antep Katmeri Gaziantep' te özel günlerde ve sabah kahvaltılarında tüketilir. Ayrıca düğünün ertesi sabahı sağdıç tarafından gelin evine ve ayrıca gelin ve damadın ailelerine gönderilir.

Antep Katmeri kare şeklinde hazırlanan bir tatlıdır. Antep Katmeri'nin hamuru önceden hazırlanarak buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün hamur açılarak içerisine konulan iç malzemelerle kare zarf şeklinde katlandıktan sonra pişirilerek servis yapılır. Antep Katmeri'nin içerisinde 18.09.1997 başvuru tarihli ve 27 tescil numarası ile tescilli coğrafi işaret olan Antep Fıstığı, şeker, kaymak ve yağ bulunur. Sadece tatlı olarak yapılır. Piştikten sonra üzerine şerbet, kıvam vb. tatlandırıcılar dökülmez ya da şerbet bulunan bir kaba daldırılmaz. Antep Katmeri'nin tatlılığı, ürün hazırlanırken içerisine konulan şekerin pişme sırasında eriyerek ürüne yayılmasından kaynaklanır. Ayrıca kullanılan Antep Fıstığı ürüne tat, koku ve görünüm anlamında ayırt edici özellik kazandıran bir malzemedir. Ürünün hamurunda sadece buğday unu kullanılır.

Üretim Metodu:

Antep Katmeri'nin hamuru için 1 kilogram sert buğday unu, 550 mililitre klorsuz su, 20 gram kaya tuzu bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 gram hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. İlk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 santimetre ebadında açılır. Daha sonra elle gerdirilip savrulurak ortalama 140 santimetre çapında bir daire ebadına getirilir. Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 gramlık kısmı kullanılır ve içine 70-90 gram Antep Fıstığı, 15-20 gram sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içeren, katkılardan arındırılmış, saf tereyağı), 60-80 gram pancar şekeri, yaklaşık 130-150 gram sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur kare mektup zarfı şeklinde 20x20 ilâ 25x25 santimetre ebatta katlanarak hazırlanır. 200 santigrat

derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri isteğe göre kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından pişirilen Antep Katmeri 3-5 santimetre kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis edilebilir veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (+ 50) gram, piştikten sonraki ağırlık 400 (+ 30) gramdır.

Antep Katmeri tanıma ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

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

Antep Katmeri 1400'lü yıllardan bugüne kadar Gaziantep'te ve Gaziantep'ten de Türkiye'nin birçok yerine yayılarak üretimi sürmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Antep Katmeri; Antep'teki ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır.

Denetleme:

Antep Katmeri, Gaziantep Sanayi Odası koordinatörlüğünde oluşturulan denetim komisyonu tarafından denetlenecektir.

Denetim için Gaziantep Sanayi Odası tarafından oluşturulan komite gruplarından Antep Katmeri ile ilgili olan komite gruplarından belirlenecek en az 2 kişi, Oda'nın görevlendireceği 1 kişi, Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün görevlendireceği 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesi'nin görevlendireceği 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişilik denetim komisyonu oluşturulacaktır. Odanın görevlendireceği personel sadece sekretarya ve organizasyon için komisyonda yer alacaktır.

Komitelerde yer alan üreticiler, Oda üyesi olmasına rağmen dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen ve oda personeli olmayan bağımsız kişilerdir. Denetim komisyonunda yer alan ilgili komite grupları 4 yılda bir seçimle geldiğinden dolayı, yeni seçilen komite gruplarında yer alan üyeler arasından seçilmiş 1 kişi yeni komisyonda yer alacaktır.

Denetim komisyonu her yıl en az bir kez kendi belirleyeceği zamanda toplanarak denetleme yapacaktır. Gaziantep Sanayi Odası'na şikâyet gelmesi halinde ise şikâyetin tebliğinden itibaren 1 ay içinde denetlenecektir. Denetimlerde Antep Katmeri'nin tescil belgesinde belirtilen özellikleri kontrol edilecektir.

Denetim sırasında ürünle ilgili analiz yapılması gerekirse firmalar, en yakın üniversitelerden birine ya da gıda ile ilgili özel bir laboratuvara yönlendirilerek analiz yaptırılır.

Denetim ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Gaziantep Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin eşgüdümünde yapılacaktır.

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