

No: 315 – Mahreç İşareti

ANTALYA PİYAZI

Tescil Ettiren

ANTALYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 315
Tescil Tarihi	: 29.12.2017
Başvuru No	: C2017/040
Başvuru Tarihi	: 15.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Piyazı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Antalya Ticaret Ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Göksu Mah. Gazi Bulvarı No: 531 07310 Kepez / Antalya
Coğrafi Sınır	: Antalya ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Antalya Piyazı coğrafi işareti, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmak üzere ürün markasının kullanıldığı yerlerde (menü v.b.) yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya usulü piyaz yaklaşık yüz yıla yakın geçmişi ile il sınırlarını aşan bir üne sahip olmuştur. Antalya ilinde geliştirilen ve ünlenen piyaz yapım tekniği ile uğrayan yerli ve yabancı turistlerin tadına bakmadan gitmediği bir yöresel ürün haline gelmiştir.

Antalya Piyazı tarator soslu bir fasulye yemeğidir. Başka yörelerde yapılan piyaz çeşitleri salata olarak tüketilirken, Antalya ve ilçelerinde ana yemek olarak yenilmektedir. Antalya usulü piyazın ayırt edici özelliği tarator sosu kullanılmasından, üretim şeklinden, taratorun yapılışından ve kullanılan küçük taneli fasulyesinden ileri gelmektedir. Antalya hakkında yazılmış eserlerde eskiden kullanılan Çandır Fasulyesinin (*Phaseolus vulgaris*) yemeğe özellik kattığı belirtilmektedir. Günümüzde ise, Çandır Fasulyesi üretiminin çok kısıtlı olması nedeniyle, Çandır Fasulyesi özelliklerini taşıyan, küçük taneli, mat, damarlı Sıra tipi kuru fasulye kullanılmaktadır. Böylelikle kuru fasulye pişme sırasında dağılmamaktadır. Piyaz, ayırt edici ana lezzetini küçük taneli fasulyesinden ve kuru fasulye üzerine bolca dökülen tarator sosundan almaktadır.

Üretim Metodu:

Kullanılan Malzemeler

Kuru fasulye, tahin, sarımsak, kaya tuzu, limon suyu, sirke, domates, soğan (isteğe göre), yumurta (isteğe göre), maydanoz, zeytinyağı.

Ana Malzeme

1 kg kuru fasulye: Sıra tipi kuru fasulye (mat, damarlı, küçük taneli)

Tarator Malzemeleri

Haşlanmış kuru fasulye 2-3 yemek kaşığı (Piyazcılarının bazıları sosa fasulye koymadıklarını, sosunu yoğunlaştırdığını söylemektedirler.)

1 kg tahin: Kavrulmamış, açık renkli, yerli susamdan yapılmış tahin

1 baş sarımsak: Kaya tuzu ile dövülmüş yerli sarımsak

1 yemek kaşığı tuz: Kaya tuzu

250 ml. limon suyu: Mevsimine göre Antalya'da yetiştirilen Kara limon veya İnterdonato limonu suyu

250 ml. sirke: Üzüm sirkesi

Üst Malzemeler

Domates: Mevsimine göre tarla veya sera domatesi

Soğan: Beyaz, tatlı soğan (isteğe göre)

Yumurta: Haşlanmış yumurta (isteğe göre)

Maydanoz: Günlük, taze maydanoz

Zeytinyağı: Naturel sızma

Fasulye Haşlama

Fasulye bir gün önceden tuzlu suda ortam sıcaklığında bekletilir. Gecedan bekletilen suyu dökülür, birkaç kez suyu değiştirilir. Üste çıkanlar ve köpüğü alınır. Fasulyeler çatlayıp iyice pişinceye, haşlama suyu çekilir gibi oluncaya kadar haşlanır ve ılımaya bırakılır. Süzülerek tabağa alınır.

Tarator Hazırlama

Tarator sosu hazırlanırken tahin, limon suyu, kaya tuzu, sarımsak ve sirke (isteğe bağlı 2-3 yemek kaşığı haşlanmış fasulye) kullanılır. Büyük çaplı üretimde oran olarak, 1 kg tahine 250 ml. sirke, 250 ml. taze sıkılmış limon suyu, 1 yemek kaşığı kaya tuzu ve 1 baş sarımsak kullanılır.

Servise Hazırlama

Fasulye ılıkken üzerine tarator sosu gezdirip, karıştırılır, üzerine de doğranmış domates, isteğe göre soğan ve haşlanmış yumurta eklenir. Zeytinyağı ve maydanoz ile süslenerek servis edilir.

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

Antalya Piyazı yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir piyaz türüdür. Bununla birlikte piyazın sosunda tahin kullanılması ürünün lezzetinde farklılık yaratmaktadır. Ayrıca ürünün hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Antalya Piyazının, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) koordinatörlüğünde; Coğrafi İşaret Başvurusu yapan kuruluştan bağımsız olarak seçilen, Antalya İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden, Antalya Ticaret Borsası'ndan ve Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şubesi'nden birer uzmanın katılımı ile denetim komisyonu tarafından yürütülür.

Coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine ve belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında, ilgili komisyonca, gerekli yasal işlem başlatılır. Denetim sırasında ürünün coğrafi işaret özelliklerini taşıdığına dair, "Antalya Piyazı" Coğrafi İşaret Mahreç ibaresi ve yasal olarak Türk Patent ve Marka Kurumunun belirlediği, Coğrafi İşaret ile ilgili gerekli ibareyi marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere, ürün markasının kullanıldığı yerlerde bulundurduğu kontrol edilir.

Antalya Piyazı üreten firmalar her yıl, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası ticaret sicil kayıtlarından, Antalya Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği (AESOB) kayıtlarından tespit edilecektir, Denetim Komisyonu, Antalya Piyazının üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, esnaf ve meslek odalarına, coğrafi işaret tescili hakkında bilgi verecektir.

Söz konusu komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ve ürünün üretimine ilişkin denetimi yılda en az bir defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet üzerine, gerekli olduğu her zaman yapmakla yetkilidir. İki şekilde denetim yapılacaktır;

Üretim aşamasında üretim yeri denetimi aşamasında kullanılan malzemelerin standardına, coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen mahreç işareti özelliği taşıyan girdilerin kullanıldığına, girdilerin standartlarına uygunluğuna, tazeliğine, taze ve hijyenik olarak hazırlanmasına, depolama koşullarının uygunluğuna, üretim aşamalarında belirtilen özellik ve sıralamasına dikkat edilecektir.

Pazarlama aşamasında ise tüketiciye sunulduğu noktada coğrafi tescil belgesinde belirtilen sunum standartlarına dikkat edilecektir.

Denetim esnasında ürün kalitesini etkileyecek hammadde ve ürün özelliklerine dair değerlerin tespiti için analiz raporlarından yararlanılması durumunda, analiz raporlarının hazırlanmasına ilişkin masraflar ürün için tescilli coğrafi işareti kullanan üretici tarafından karşılanacaktır.

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