

**No: 331 – Mahreç İşareti**

**ANTEP ŞİVEYDİZİ**

TESCİL ETTİREN

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.09.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 331
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.03.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/041
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.09.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Şiveydizi
<b>Ürünün Adı</b>	: Şiveydiz
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İncili Pınar Mah. 4.Cad. 27090 Şehitkâmil/GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep il sınırları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:</b>	

Gaziantep, Tarihi İpekyolu üzerinde yer alması, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve kıtlık zamanında elde olanı kullanma çabası neticesinde zenginliğine zenginlik katmış bir mutfaktır. Taze sarımsak, taze soğan, et, nohut ve süzme yoğurt kullanılarak yapılan Antep Şiveydizi, Antep mutfağında yer alan sebze yoğurtlu yemeklerin en ünlülerinden bir tanesidir.

Antep Şiveydizi yapımında kullanılan malzemeler:

Taze Soğan: Şiveydiz yapımında kullanılacak olan taze soğan etli, kalın olmalıdır. Kabukları ve baş kısmı ayıklanan soğanın beyaz kısmı kullanılır, yeşil kısmı ayrılır.

Taze Sarımsak: Şiveydiz yapımında kullanılacak olan taze sarımsak etli kalın olmalıdır. Sarımsakların kabukları ve baş kısmı ayıklanır. (Antep Şiveydizinde sarımsağın beyaz kısmı kullanılır, yeşil kısmı ayrılır.)

İri Kuşbaşı ya da Kemikli Koyun Eti: Kullanılacak olan et koyun eti olup, isteğe göre kuşbaşı ya da kemikli et olabilir. Kullanılacak et Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Nohut: İçinde yabancı, yenik, küflü tane bulunmamalıdır.

Yumurta: Taze olmalı; kokmuş, çatlamış olmamalıdır.

Süzme Yoğurt: Ekşimemiş ve taze olması gerekir.

Sadeyağ veya Zeytinyağı: Sadeyağ, tereyağının eritilerek üzerinde biriken suyun alınması ile oluşur. Antep Şiveydizinin üzerine (yüzüne) dökmek üzere isteğe göre zeytinyağı veya sadeyağ kullanılabilir.

Nane: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Karabiber: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'ne uygun olmalıdır.

#### **Üretim Metodu:**

Antep Şiveydizinin 5-6 kişilik porsiyonunda;

Taze Soğan: 1,6-2 kg (Ayıklanmış hali 500-600gr)

Taze Sarımsak: 1,6-2kg (Ayıklanmış hali 500-600gr)

Nohut: 55-75gr

Kuşbaşı Koyun Eti: 500-600 gr

Süzme Yoğurt: 900-1000 gr

Yağ (sadeyağ veya zeytinyağı): 50-60gr

Kuru Nane: 5-6 gr

Yumurta: 1 adet

Karabiber: 2-3 gr

Tuz: 10-15 gr

Nohut ayıklanır ve bir gece önceden (6-8 saat) ılık su ile ıslatılır. Et yıkanır ve üstünü aşacak kadar su ile tencereye konur. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) et suyuna karıştırılmadan kevgirle toplanır. Eğer köpüğü içine kaçtıysa temiz bir bez ya da ince bir süzgeçten süzülmalıdır. Aksi takdirde yemek yoğurtlu olduğu için bulanık bir görüntü oluşur. Etin üzerine nohut ve tuz eklenir. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirilir (1,5-2 saat). Taze soğan ve sarımsak temizlenir. Beyaz kısımları yeşil bölüme kadar yaklaşık 3 cm uzunluğunda doğranır. Et piştikten sonra doğranan taze soğan ve taze sarımsak tencereye eklenir. Bu işlemin ardından kısık ateşte taze soğan ve taze sarımsaklar yumuşayınca kadar pişirilir.

Yoğurt yumurta (sarısı ve beyazı beraber olacak şekilde) ile pürüzsüz olana kadar karıştırılır. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtılır. Yoğurt ısıtılırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilir. İyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe eklenir. Karıştırmaya devam ederek bir taşım kaynatılır ve altı kapatılır. Sadeyağ veya zeytinyağı küçük bir tavada kızdırılır ve içine nane eklenir. Nanenin yeşil rengi çıkmalı ama asla yanmamalıdır. Naneli yağ yemeğin üstüne gezdirilir, karabiber eklenir ve servis yapılır.

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

Antep Şiveydizi yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin uzun, zahmetli olması ve hazırlığının her aşamasının ustalık gerektirmesi özellikleriyle ünlenmiş özel bir üründür.

### **Denetleme:**

Antep Şiveydizi yemeğinin üretimindeki denetimi 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Temsilcisi'nden oluşacak 3 kişilik bir denetim kurulu denetler.

### **Denetim Kurulunun Görevleri:**

“Antep Şiveydizi” adını kullanan firmaların ürettikleri şiveydizlerin yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun uygunluğunu yılda bir defa düzenli olarak denetlemek; haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak ve şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapmaktır. Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.