

**No: 289 – Mahreç İşareti**

**ANTEP BULGURU**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 289
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/017
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.03.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bulgur / Diğer
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil Gaziantep
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep İli
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret, ürünün markasının kullanıldığı yerlerde marka ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Bulgur, dünyada ilk işlenmiş gıda ürünlerinden biri olarak eski çağlardan beri farklı kültürler tarafından tüketilmiştir. Bulgur buğdayın temizlenmesi, pişirilmesi, kurutulması ve sınıflandırılması ile elde edilen üründür. Bulgur üretiminde genellikle *Triticum durum* buğdayı kullanılmaktadır. Bulgur ülkemizde Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği (TEBLİĞ NO: 2016/49) ile belirtilen şartlara uygun olarak üretilmektedir

Bulgurun üretildiği buğday en eski gıda maddelerinden birisidir. Arkeolojik bulgular buğdayın ana vatanının Mezopotamya bölgesi olduğunu göstermektedir. Bulgur üretimi ile ilgili bulgular ise milattan önce 4000 yıllarına uzanmaktadır. Arkeolojik bulgular Dicle ve Fırat nehirlerini çevreleyen Doğu Akdeniz Bölgesi'nin bulgurun işlendiği ilk yerlerden biri olduğunu göstermiştir. İpekyolu ticareti ile dünyanın diğer bölgelerine taşınmıştır. Günümüzde dünyanın birçok bölgesinde bilinmesine rağmen, özellikle Anadolu ve Ortadoğu coğrafyasında üretilmekte ve tüketilmektedir. Ülkemizde ise üretimin büyük bir kısmı Gaziantep'te yapılmaktadır. Ülkemizde coğrafi ve iklimsel özellikler bakımından sert durum buğdayının yetişme alanlarına bağlı olarak Güneydoğu Anadolu ve Orta Anadolu Bölgesi'nde üretimi ve tüketimi yoğun olarak gerçekleşmekte olan bulgur, ülke olarak milli ürünümüz konumunda bulunmaktadır.

Gaziantep, çok eski zamanlardan bu yana bulgur üretimi gerçekleştirmektedir. Bugün üretilen bulgurların çoğu teknik bilgi olarak kökenini bu bölgeden almakta ve il, bulgur işleme teknolojisinin merkezi konumundadır. Bulgurun işlenmesi için her türlü ekipman ve makine teminini sağlayabilen gıda işleme makineleri fabrikaları ilde bulunmaktadır. Ayrıca bu fabrikalar, bulgur işleme makinelerini yurtdışına da ihraç etmektedir.

Antep bulgurunun ayırt edici özellikleri:

#### **1- Hammadde**

Antep bulgurunun kendine has koku ve rengini elde etmek için en önemli etken buğdaydır. Bulgur üretiminde kullanılan buğdayın türü bulgurun kalitesini etkileyen faktörlerin başında gelmektedir. Bulgur üretiminde sert buğday (*Triticum durum*) adı verilen makarnalık buğdaylar kullanılmalıdır. Bunun nedeni, sert buğdayların parlak sarı renkli olması, proteince diğer buğdaylara nazaran daha zengin oluşudur. Antep bulguru için kullanılan buğdayın Güneydoğu topraklarında protein olum

evresinde yağmur almayan, nispeten kurak ve susuz yetiştirilmiş sert buğday olması gerekir. Bu topraklarda yetişen buğdayın diğer sert buğdaylara göre protein miktarı daha yüksektir (12-16 %, kuru madde bazında). Yüksek oranda sarı renk pigmenti (lutein) içerdikleri için Triticum durum buğdayları Antep bulguru üretiminde öncelikli olarak kullanılır.

## 2- Renk ve aroma

Antep bulguru yüzey olarak düzgün ve homojen bir yüzeye sahiptir. Genel olarak parlak veya mat sarı renkte ve diğer bulgurlara göre daha köşelidir.

## 3- Üretim tekniği

Diğer bulgurlardan farklı olarak Antep Bulguru tavlama süresi 15-20 dakikadır ve nem oranı %15-17 oranına gelene kadar işlem devam eder. Antep bulgurunda temizleme sonrasında çekiçli ve/veya diskli değirmenlerde kırma işlemi gerçekleştirilir

Kabuk soyma işlemi dikey kabuk soyucularda yapılır. Bu aşamaları farklı şekilde gerçekleştirilen ürünler özellikle renk ve aroma yönünden farklılık göstermektedir. Bulgurun tüm üretim aşamaları ustalık gerektirmektedir. Ustalık ve üretim tecrübesi kaliteli bulgur üretimi için önemli ve gereklidir.

### **Üretim Metodu:**

**Temizleme:** Temizleme buğdayın her türlü yabancı maddeden arındırılmasıdır. Toz, saman ve yaprak gibi her türlü yabancı madde buğdaydan ayrılır. Temizlenmiş buğday bulgur üretimi için yıkamaya gönderilir.

**Yıkama:** Yıkama işlemi ise buğday üzerine yapışmış toz, kalıntı vb. her türlü yabancı maddenin temizlenmesi için yapılır. Böylelikle buğdayın gerçek rengi ortaya çıkmış olur. Yıkama sonrası buğday süzülür ve pişirilmeye hazır hale gelir.

**Pişirme:** Yıkamadan gelen temiz buğday büyük kazanlarda kaynayan suya eklenir. Buğday miktarı su miktarının yarısı kadar olur (örneğin 1 ton buğday için 2 ton su kullanılır). Buğday su karışımına sürekli ısı verilerek doğal bir şekilde kaynaması sağlanır. Fokurdayan karışım kendiliğinden hareket ederek ısının eşit şekilde dağılmasını sağlar. Bu esnada buğday tanesindeki nişasta jelatinize olmaya başlar. Tüm nişasta jelatinize olduğunda pişirme işlemi sona erer. Pişmiş buğdaya artık hedik denir. Hedik nem oranı yaklaşık %50 olmalıdır.

**Kurutma:** Pişmiş olan buğday kapalı sistemde sıcak hava kullanılarak kurutulur. Bu işlem için kule tipi kurutucular tercih edilmektedir. Geleneksel üretim yönteminde buğday açık alanda, güneş ışığıyla kurutulurdu. Endüstriyel anlamda kurutucuların tercih edilmesinin sebebi; bu işlemin daha kolay ve kısa sürede gerçekleşmesi, gıda güvenliğinin kontrol altında tutulması ve mevsimsel değişikliklere takılmadan standartlara uygun kurutmanın sağlanmasıdır.

**Tavlama:** Kurutulan buğdaylar, kabuk soyma aşamasına gelmeden önce 15-20 dakika suya maruz bırakılır ve nemi % 15-17 'ye çıkarılır. Bunun sebebi, buğdayın sert olan kabuğunu yumuşatıp kabuk soymayı kolaylaştırmaktır.

**Kabuk soyma:** Kabuk soyucu sistem, özel imal edilmiş dikey çalışan şaft miline üst üste dizilen disk zımparalardan oluşmaktadır. Ürün yedirici helezonun basıncıyla dış gömlekle zımpara arasında, yukarıdan aşağıya doğru inen ürünün sıkıştırılarak kabuğu soyulur. Soyulan kabuk (kepek), özel hava kullanım sistemiyle gömlek dışına taşınarak uzaklaştırılır Disk aralarından geçen hava makinenin verimli çalışmasını sağlamaktadır.

**Kırma:** Kabuğu soyulmuş buğday, tane büyüklüğü küçültülmek üzere disk, çekiçli veya silindir değirmenlerde kırılır.

**Tavlama:** Bulgurun parlatma işlemi sonucunda arzu edilen parlak sarı renge sahip olması için suyla 25-30 dakika tavllanır.

Parlatma: Parlatma silindirleri içinde bulunan rotor mili üzerine yatay sıralı konumlandırılmış kulakçıklar sayesinde bulgur dış gömleğe çarptırılarak parlatma yapılmış olur.

Sınıflandırma: Bu işlem, bulgurun ticari amaçla kalitesini iyileştirip sınıflandırmak ve derecelendirmek suretiyle standart gruplar elde etmek üzere yapılan bir çalışmadır. Sınıflandırma sisteminde bulunan çeşitli elekler sayesinde bulgur çeşitli boyutlara ayrılır. Bunlar genellikle tam bulgur, pilavlık bulgur, orta pilavlık bulgur, ince bulgur (simit) ve çiğ köftelik bulgurdur.

Paketleme: Bulgur, dış etmenlerle teması kesecek şekilde paketlenir. Bulgurun bekletildiği yer direkt güneş ışığı almamalı ve sıcaklık 20°C civarında tutulmalıdır.

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

Antep Bulguru üretiminin her aşamasının ustalık gerektirmesi ve gereken ustalık ve bilgi birikimine Gaziantep ilinde bulunan üreticilerin sahip olması nedeni ile buğdaydan bulgura dönüşüm aşamalarının tamamının Antep'te gerçekleşmesi gereklidir.

### **Denetleme:**

Denetim merci; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Şehitkâmil Ziraat Odası 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesi'nde konusunda uzman 1 kişi olmak üzere 4 kişiden oluşur. Denetim merci en az 3 üyenin katılımı ile toplanır. Denetim merci denetimleri 6 ayda bir düzenli olarak yapar, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman denetim yapabilir.

Denetim merci aşağıdaki şartları sağlayan ürünleri Antep Bulguru olarak değerlendirir:

- 1- *Triticum durum* buğdayı kullanılarak üretilmesi
- 2- Buğdaydan bulgura dönüşüm aşamalarının tamamının Gaziantep'te gerçekleşmesi
- 3- Tescilde belirtilen üretim metodu ile üretilmesi ve aşağıda yer alan koşulları sağlaması
  - a. Tavlama süresi en fazla 30 dakika olmalı
  - b. Tavlama nem miktarı % 15-17 olmalı
  - c. Kırma işlemi diskli, çekiçli veya valsli değirmen ile yapılmalı
  - d. Kabuk soyma işlemi dikey kabuk soyucularda yapılmalı
  - e. Üretilen bulgurun köşeli ve sarı renkli olması

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