

**No: 1222 – Mahreç İşareti**

**ANTEP BİBER SALÇASI / GAZİANTEP BİBER SALÇASI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1222
<b>Tescil Tarihi</b>	: 14.09.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2018/053
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.03.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Salça / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mahallesi 60092 Nolu Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası; *Capsicum annuum L.* türü kırmızıbiberlerin çekirdeklerinin ve saplarının ayrılması, parçalanması, suyunun uzaklaştırılması ve kaya tuzu ilave edilmesi ile üretilen salçadır. Asitliği düzenlemek için limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi kullanılabilir.

Üretimde kullanılan salçalık kırmızıbiberlerin; yaş meyvede kütlece suda çözünen kuru madde oranı (briks değeri) %6-9, kül miktarı %1,5-2,0 ve kütlece yağ oranı %0,3-1,3'tür. Olgunlaşınca yeşilden bayrak kırmızısı renge dönen kırmızıbiberler, konik şekillidir.

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçasının kimyasal özelliklerine Tablo 1'de yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Briks	En az % 30
Tuz (toplam kuru maddede kütlece)	En fazla % 5
pH	4,1-4,9
İnvert şeker (kütlece)	% 38-43

Tablo 1: Ürün Özellikleri

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası üretiminde kırmızıbiber ve kaya tuzu kullanılır. Asitliği düzenlemek amacıyla limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir.

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretimi, son ürünün briks değeri en az % 30 ve kuru maddede kütlece tuz oranı en fazla % 5 olacak şekilde ayarlanmakla birlikte, 100 kg Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası üretimi için gereken bileşen miktarları aşağıdaki gibidir.

400 – 500 kg taze kırmızıbiber  
0,75- 1,25 kg kaya tuzu  
0 – 300 ml limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretim basamakları aşağıdaki gibidir.

1. Gaziantep'te yetişen kırmızıbiberler fabrikaya getirilir.
2. Biber patlatma: Yürüyen dik banda dökülen kırmızıbiberler, paslanmaz çelikten yapılmış yüksek devirde dönen iki silindir arasına düşerek patlarlar.
3. Yıkama: Patlatma ünitesinden gelen kırmızıbiberler, içi tazyikli su ile döner halde bulunan yıkama tamburuna dökülür. Tamburda yıkanırken çekirdek, sap ve çöplerinden ayrılır.

4. Ayıklama: Yıkanan kırmızıbiberler, uzun ve geniş ayıklama bandına dökülür ve bant üzerindeyken elle sap, çöp ve yaprak kısımları ayrılır.

5. Kırıcılar ve şıra vazosu: Ayıklama bandından gelen kırmızıbiberler, çapları 6-8 mm olan kırıcılardan geçirilerek şıra (pulplu biber ezmesi) haline getirilir.

6. Ön ısıtma: Kırmızıbiber şırası, 85°C’de 1-2 dakika ısıtılmasına tabi tutularak mikrobiyolojik yükü düşürülür.

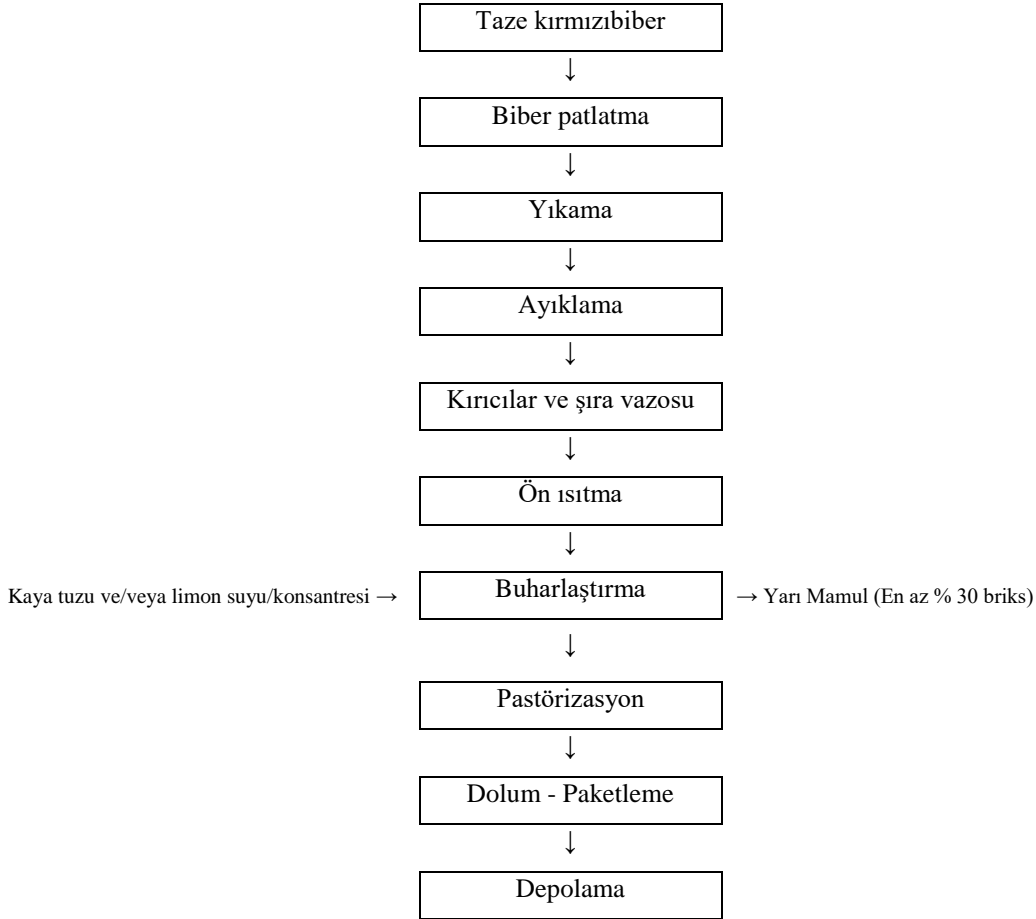
7. Birinci ve ikinci kademe buharlaştırma: Isıl işleminden çıkan kırmızıbiber şırası vakum altında çift cidarlı sistemde “bull” buharlaştırıcılara gelir. Kuru madde miktarı briks %30 oluncaya kadar iki aşamada buharlaştırılır. Ardından kaya tuzu eklenir. Asitliği düzenlemek için gerekiyorsa limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi ilave edilebilir.

8. Pastörizasyon: İstenen briks miktarına getirilen kırmızıbiber salçası, tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun hale getirilir.

9. Dolum-Paketleme: Dolum ünitesine gelen kırmızıbiber salçası, gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.

10. Depolama: Ambalajlanan Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası, serin ve ışıktan korunmuş depolara muhafaza edilir.

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretim akış şemasına aşağıda yer verilmektedir.



#### **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen kırmızıbiberler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsasından, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, İslahiye Ziraat Odasından ve Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kırmızıbiberlerin coğrafi sınırdaki yetişmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası 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.