

No: 797 – Mahreç İşareti

ANTEP SUMAĞI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 797
Tescil Tarihi	: 08.07.2021
Başvuru No	: C2019/007
Başvuru Tarihi	: 22.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Sumağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sumak / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092. Sok. No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Sumağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Sumağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Sumağı (*Rhus coriaria* L.), sakız ağacıgiller (*Anacardiaceae*) ailesine bağlı olan ve Gaziantep'te ağırlıklı olarak kendiliğinden yetişmekle birlikte ticari amaçla da yetiştirilen bitki meyvelerinin, kurutulup öğütülmesiyle elde edilen bir baharattır. Yemeklere ekşi tat verir.

Antep Sumağı bitkisinin meyvesi yuvarlak veya hafif basık mercimek şeklinde ve tek tohumludur. Rengi kırmızımımsı ve ekşi lezzettedir. Tohumu basık ve böbrek şekilli, gri kahverengi ve serttir. Çekirdek etrafını, ekşi ve hafif baharatımsı lezzette, koyu kıvamlı bir özsu içeren meyve eti sarar. Bitkinin meyveleri uygun yöntemlerle kurutulduktan sonra sofraya tuzuyla karıştırılıp öğütülür ve baharat olarak kullanılmaya hazır hale gelir. Antep Sumağının tuz oranı en çok %6, rutubet oranı ise en çok %13'tür.

Antep Sumağının bitkisi, diğer yörelerden farklı olarak daha erken toplanır. Ürün hasadı Gaziantep'te temmuz sonu ile ağustos başında yapılır. Ürün hafif kızarmaya başladığında hasat olumuna gelmiştir. Erken toplanmasına bağlı olarak Antep Sumağı daha ekşidir. Meyveler dalda kaldıkça ekşilik oranı azalır. Ağaçları bodur olduğu için hasat için ayrıntılı ekipman gerekmez, bitki makasıyla ağaçtan sumak dalları kesilerek toplanır.

Antep Sumağı tam renklenmiştir. Antep Sumağının renginin kendiliğinden parlak ve canlı olması sebebiyle üretimi sırasında yağ karıştırılmaz.

Antep Sumağının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Sumağı, ürün olum durumuna göre değişebilmekle birlikte her yıl temmuz sonu ile ağustos başında sumak ağacından salkımlar halinde kesilerek toplanır. Birleşik salkım halinde toplanılan ürün, tanelere ayrılmadan önce bezlere serilerek güneş altında 5-6 gün kurumaya bırakılır. Güneş altında kurutulmuş sumak salkımları kürek ile veya makine içerisinde dövülür ve elekten geçirilerek meyveler sap kısımlarından ayrılır.

Saplarından ayrılan sumak taneleri, taş değirmen veya öğütme makinesi ile öğütülür. Elekler vasıtasıyla elenir. Eleme işlemi sonucunda, sumak meyvelerinin dış kabuğu elek üstünde kalırken, toz haline gelen sumak ise elek altında kalır.

Tuz Ekleme İşlemi:

Tuz ekleme işlemi 2 farklı yöntem ile yapılabilir. Birinci yöntemde öğütme işlemi sırasında, tercihe göre su ile beraber sofraya tuzu eklenir. Diğer bir yöntemde ise; öğütülüp toz haline gelen sumak, bir mikser içerisinde sofraya tuzu ve su ile karıştırılır. Her iki yöntemde de eğer su ilavesi yapıldıysa, işlem sonrasında sumaklar kurutma işlemine tabi tutulur. Hazır hale gelen Antep Sumağının tuz oranı en fazla %6, rutubet oranı ise en fazla %13'tür.

Antep Sumağı güneş ışığı almayan, serin ve kuru ortamlarda saklanır. Bu şekilde muhafaza edilen Antep Sumağı çok uzun süre bozulmadan kalabilir.

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

Antep Sumağının, coğrafi sınıra has üretim yöntemi vardır. Üretiminde coğrafi sınırda yetişen sumak meyveleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Antep Sumağının üretiminin tüm aşamaları belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Şehitkâmil Ziraat Odası ve Şahinbey Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler periyodik olarak yılda bir defa, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Antep Sumağının elde edildiği bitkinin Gaziantep'te yetişmesi.
- Sumak bitkisinin hasat olumu ve zamanının uygunluğu.
- Kurutma şekli ve süresi ile öğütme ve eleme aşamalarının uygunluğu.
- Son ürünün rengi, görünüşü ve tadının uygunluğu.
- Tuz oranı ile gerekli görülmesi durumunda rutubet oranının uygunluğu.
- Antep Sumağı 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.