

**No: 1656 – Mahreç İşareti**

**HATAY BİBER SALÇASI**

Tescil Ettiren

**ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1656
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2020/403
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay 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>	: Antakya Ticaret Ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4/D Hatay TÜRKİYE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Biber Salçası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Biber Salçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Biber Salçası; coğrafi sınırdaki yetişen ve latince ismi *Capsicum annum* L. cv. *kappa* olan kırmızıbiberin ayıklanıp, yıkanıp, çekirdek evinin çıkartılıp, güneş altında kurutulması sonrasında tuz ve/veya sitrik asit ilavesi ile elde edilen bir salçadır.

Hatay Biber Salçası üretiminde kullanılan kalya biber kalın etli bir biberdir. Alçaktan dallanır, bol yapraklıdır ve bodur görünümlü bir bitkidir. Meyveleri koyu kırmızı iri konik yassı 14-16 cm boyunda, meyve eti kalınlığı 2,5-3 mm ve tatlıdır.

Hatay Biber Salçası, gün kurusundan kaynaklı yoğun biber kokusuna, yoğun kıvama ve koyu renge sahiptir.

Ürünün ekoloji ile ilintisi büyük oranda, biberlerin kurutulduğu dönemdeki hava koşulları ile ilgilidir. Coğrafi sınırdaki bu dönem “biber sıcakları” olarak bilinir. Ağustos ayının sonu ve Eylül ayının ilk haftasına denk gelen bu dönemde, rüzgâr hızı yavaşlar (3-5 m/s) ve havanın bağıl nemi %10'lara kadar düşer. Bu çevre koşullarında kalya biberlerin küf oluşumu gerçekleşmeden hızlı bir şekilde kuruması sağlanmaktadır. Kuruma esnasında renk koyulaşması gerçekleşir ve biber meyvesi içindeki enzimatik faaliyetler devam eder. Dolayısıyla ürün lezzet açısından biber meyvesinden farklılık gösterir. Ürünün ayırt edici özelliklerini kazanması kurutma işleminin Hatay koşullarında yapılması ile gerçekleşir. İklim Amanos Dağlarının batısında Akdeniz iklimi olarak görülürken, Amanos Dağlarının doğusunda karasallaşmaya başlar. Dolayısıyla sıcaklık artışı Amanos Dağlarının doğu tarafında daha hızlı gerçekleşir.

Tablo 1. Hatay Biber Salçasına ait bazı özellikler

Bileşen	En az	En çok
Kurumadde (%)	40,7	55,2
Briks (%)	36,0	47,4
Karbonhidrat (%)	19,0	34,0
İnvert şeker (toplam kurumadede kütlece, %)	42,6	70,0
Protein (%)	4,0	5,1
Ham selüloz (%)	5,3	5,8
Diyet lif (g/100g salça)	7,7	9,6

%10 HCl de çözünmeyen kül (g/100 g kurumadde)	0,06	0,18
Tuz (toplam kurumadede kütlece, %)	2,0	2,8
pH	4,40	4,78
Titre edilebilir asitlik (toplam kurumadede kütlece, %)	1,29	7,47
Renk değerleri		
<i>L*</i>	12,24	21,85
<i>a*</i>	19,56	30,41
<i>b*</i>	10,16	20,56

### Üretim Metodu:

Yıkama ve ayıklama: Biberler temiz su ile yıkanır ve biberler diğer nesnelere ayıklanır.

Patlatma: Biberler uzunlamasına şeritler halinde kesilerek çekirdek evi çıkartılır. Acı biber ilave edilecek ise biberin damarlarını da alacak şekilde üç parçaya kesilerek çekirdek evi çıkartılır. Bu işlem endüstride yüksek devirde dönen iki silindir kullanılarak yapılır.

Kurutma: Beton bir zemin üzerine serilmiş olan temiz bezlerin veya brandaların üzerine şeritler halinde kesilmiş biberler konulur, güneşte kurutma işlemi uygulanır. Bu işlem hava sıcaklığına ve rüzgârın hızına bağlı olarak 2 ila 3 gün sürer. Bu aşamada kopya biberinin başlangıçtaki su oranı %65-75 oranında azalır. Kurutma işlemi sırasında biberler belli aralıklarla karıştırılarak homojen bir kurutma elde edilir. Kurutma esnasında, biber meyvesi içindeki enzimatik faaliyetler devam etmekte olduğundan renkte koyulaşma gerçekleşir (enzimatik kararırma), aroma maddeleri oluşur ve ürün konsantre hale gelir.

Boyut küçültme: Kurutma işleminden çıkan biberler kıyırma makinesinden veya kırıcılardan geçirilerek boyut küçültme yapılır.

Tuz ve sitrik asit ilavesi: Boyut küçültmesi yapılmış ürünlere tuz ve gerekirse sitrik asit ilavesi yapılır.

Pastörizasyon: Tuz ve sitrik asit ilavesi yapıldıktan sonra tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü uygun seviyeye getirilir.

Dolum-Paketleme: Pastörizasyondan geçmiş ürün gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.

Depolama: Ambalajlanan Hatay Biber Salçası, direkt güneş ışığından korunmuş olarak oda sıcaklığında 1 yıla kadar muhafaza edilir.

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

Hatay Biber Salçası Hatay ilinde kuşaklar boyu geleneksel bilginin aktarımıyla üretilen uzun bir geçmişe sahip olan bir üründür. Hatay Biber Salçasının tüm üretim aşamaları Hatay ilinde "Biber sıcakları" diye anılan dönemde belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### Denetleme:

Denetimler, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılacak biberlerin özelliklerinin uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Hatay Biber Salçası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde ürünün renk özellikleri, ürünün genel bileşimindeki briks ve tuz değerleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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