

No: 376 – Menş e adı

**ANTEP KURULUK PATLICANI
(GAZİANTEP KURU PATLICANI)**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İlanı:

01.04.2021 tarih ve 98 sayılı Bülten

Tescil No	: 376
Tescil Tarihi	: 14.08.2018
Başvuru No	: C2017/031
Başvuru Tarihi	: 24.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru patlıcan / Taze ve işlenmiş meyve ve sebze ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep İli Oğuzeli, Nizip, Karkamış ve Araban ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürünün markasının kullanıldığı yerlerde marka ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep'in yemek kültürü geçmişten günümüze uzanmakta olup, Gaziantep mutfağı Türk mutfağının en zengin yöresel mutfaklarından biri kabul edilmektedir. Yemek kültüründe geçmiş dönemlerden gelen gelenekler ve uygulamalar günümüze kadar taşınmış olup, bunlardan biri de ürünlerin kurutulmasıdır. Kurutma işlemi yiyecekleri uzun süre muhafaza etmek için ilk çağlardan beri uygulanan en eski yöntemlerden biridir. Antep kuru patlıcanı; dolması yapılmak suretiyle tüketilmekte olup, çok uzun yıllardan günümüze gelen ünlü ve önemli bir kurutulmuş sebzedir. 18. Yüzyılda Ali Eşref Dede tarafından yazılan "Yemek Risalesi"nde Antep mutfağı ve "Balcan dolması" (kuru patlıcan dolması) yer almaktadır.

Ülkemizde patlıcan, biber gibi sebzelerin kurutulmasında en yaygın kullanılan yöntem doğal kurutmadır. Gaziantep ilinde de kuru patlıcan üretilen diğer illerde de doğal kurutma yöntemi uygulanmaktadır. Kuru patlıcan üretiminde iklim özellikleri çok önemlidir. Antep Kuru Patlıcanı üretim alanı, birbirine yakın iklimsel özellikler gösteren; Oğuzeli, Nizip, Karkamış ve Araban ilçeleridir. Kurutmalık patlıcan üretilen illerin ortalama sıcaklık değerleri incelendiğinde en düşük sıcaklık değerlerinin Gaziantep ilindeki bu ilçelerde olduğu görülmektedir. Bu nedenle Gaziantep'te kurutulan patlıcanlar diğer illere göre daha uzun sürede kurur ve daha yumuşak bir yapıya sahip olur. Gaziantep Kuru Patlıcanının en ayırt edici özelliği rengi, tadı ve piştikten sonraki yumuşaklığıdır. Gaziantep kuru patlıcanı, açık renkli, ince et kalınlığına sahip ve piştikten sonra yumuşak hal alan bir ürün olarak karakterize edilir. Diğer illerin ürünlerinden kabuk rengi ve sertlik derecesi yönüyle ayrılmaktadır. Hasat dönemine göre farklılıklar olmakla birlikte renk bakımından L değeri 20 - 33, a değeri 0,70 - 3,50 ve b değeri (-1,70) - 4; sertlik değeri 17 - 33 gr/cm² ve et kalınlığı 1 mm ile 3 mm arasında değişen kuru patlıcanlar Antep kuru patlıcanı ürün karakterine uymaktadır.

Üretim Metodu:

Kurutmalık olarak değerlendirilecek patlıcanlar Ağustos-Eylül ayları arasında hasat edilir. Hasat edilen patlıcanlar yıkanır, ikiye kesilerek içleri oyulur. İçi çıkartılarak hazır hale getirilen patlıcanlar 50'şerli olarak ipe dizilir. Kurutma alanı için sıralar dikilip aralarına ipler gerilir. Patlıcan dizileri genellikle 5'lü ve 10'lu Sıralar ile kurutmalık alanında hazırlanan askılara asılır. Kurutma için genellikle yüksek, rüzgâr alan alanlar seçilmektedir. İyi bir kurutma sağlamak için rüzgârlı hava ve gölgeye ihtiyaç bulunmaktadır.

Havanın nemli olması istenmeyen bir durumdur. Patlıcanların doğrudan güneş ile teması ürünün yanmasına ve kuruduktan sonra üzerinde siyah beneklerin oluşmasına neden olur. Rüzgârlı havalarda kuruma 3 - 4 gün içerisinde tamamlanır. Havalarda yağışlı olması durumunda bu süre 1 haftaya kadar uzayabilmektedir.

Denetleme:

Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı) denetim mercii; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şehitkâmil Ziraat Odası veya Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman en az 3 kişiden oluşur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Coğrafi sınır: Coğrafi sınırdaki gerçekleştirilen üretim müstahsil makbuzu, tesellüm belgesi, irsaliyeli fatura veya sevk irsaliyesi belgeleri aracılığıyla kontrol edilir
2. Et Kalınlığı: Ürünün et kalınlığının 1-3 mm olduğu kumpas ile ölçülerek denetlenir.
3. Renk: Ürünün renginin siyahımsı mor ve açık renkli olduğu görsel olarak denetlenir. Şüpheli durumunda numune alınarak renk analizi yapılır. L değerinin 20 – 33, a değerinin 0,70 – 3,50 ve b değerinin (-1,70) – 4 olması gerekir.
4. Sertlik Değeri: Ürün ile ilgili şüpheli duyulması halinde, numune alınarak sertlik değeri için analiz yapılır. Sertlik değeri, kuru patlıcan numuneleri kaynatılmış suda 5 dakika bekletildikten sonra tendrometre ile ölçülür. Sertlik değerinin 17 – 33 gr/cm² olmalıdır.
5. Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı) ibaresinin ve menşei adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.
6. Denetim mercii, yılda en az 1 defa düzenli olarak denetim yapar. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerek görülen durumlarda her zaman denetim yapılabilir. Denetimlerde tutanak tutulur. Denetimlere ilişkin raporlar, tescil ettiren tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.