

No: 552 – Menş e Adı

**ANTEP URMU DUT ŞURUBU /
GAZİANTEP URMU DUT ŞURUBU**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.10.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 552
Tescil Tarihi	: 28.09.2020
Başvuru No	: C2018/189
Başvuru Tarihi	: 01.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu
Ürün / Ürün Grubu	: Meyveli şurup / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. No:15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajın üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubunun hazırlanmasında Gaziantep ilinde yetiştirilen urmu dutu kullanılır. Urmu dutu genel olarak karasal iklim özelliklerine sahip illerimizde yetiştirilmekte ve daha çok halk arasında ekşi karadut olarak bilinmektedir. Gaziantep ili de bu dutun yetiştirildiği illerimizden birisidir. Gaziantep ilinde yetiştirilen urmu dutu; Latince tür adı *Morus nigra* L. olan ekşi tada sahip, daha çok böğürtlene benzer bir dut meyvesidir. Kendine has tat ve kokusu bulunur. Olgun meyveleri parlak görümlü, mor-siyah renktedir (Şekil-1).



Şekil-1. Urmu Dutu Meyvesi

Urmu dutu; kışın yaprağını döken, üzüksü meyve veren ağaçlarda yetişir. Bu ağaçlardan iyi gelişmiş olanlarının boyu 8-10 metreye kadar ulaşabilmektedir. Urmu dutu ağacı sıcaklık ve ışık isteği hassas olan bir bitkidir. Urmu dutu yetiştiriciliği yapılması durumunda ilk sene fidanın soğuktan korunmasına dikkat edilerek yetiştirilmesi gerekir. Bir yaşını doldurmuş fidanlar -20°C' ye kadar olan kış soğuklarına dayanabilmektedir. Aşırı gölgeli ortamlarda ise ağacın verimi düşüş göstermektedir. Urmu dutu ağacının toprak isteği humusça zengin ve normal geçirgen yapıda olan topraklardır. Urmu dutu ağacının kurak toprak şartlarına dayanıklı olması ile beraber ortalama nem koşullarının iyi ayarlanması durumunda verim yükselir. Ağaçta dölleme tozlaşma ile olur ve arılar aracılığı ile gerçekleşir. Meyve olarak mayıs ve haziran aylarında olgunlaşmasını tamamlar. Urmu dutu fidanları ortalama üç yaşına geldiğinde meyve vermeye başlar.

Tablo-1. Gaziantep İlinde Yetiştirilen Urmu Dutu Meyvesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

pH	3,5-3,7
Toplam asitlik (%)	1,35-1,5
Suda çözümlü kuru madde (Briks değeri) (%)	20-21

Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu bölgede oldukça bilinen ve özellikle yaz aylarında yaygın olarak tüketilen alkolsüz bir içecektir.

Urmu dutu meyvesinin pH değerinin düşük olması ve kullanılan üretim metodu bu meyveden üretilen konsantre şurubun raf ömrünün uzun olmasını sağlar. Şurubun hazırlanmasında Gaziantep ilinde yetiştirilen urmu dutu kullanımı ve uygulanan üretim metodu, ürünün kendine has mor-siyah rengi, tat ve kokusu ürün için en karakteristik özelliklerdir. Ayrıca konsantre olarak üretilen son ürünlerdeki meyve oranı en az % 65'tir.

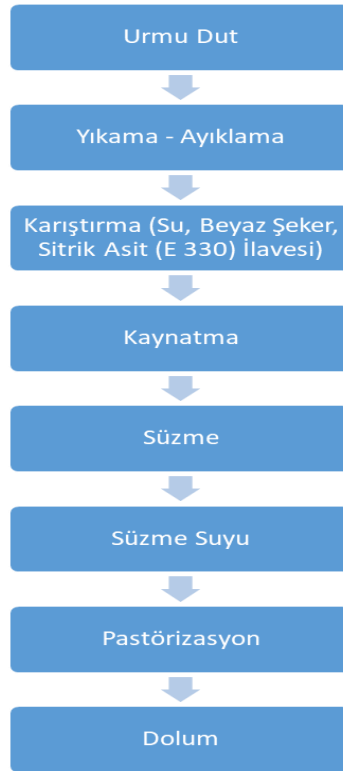
Hazırlanan şurup kullanılacak miktarının 3-4 katı kadar su ile seyreltilerek içecek haline getirilir ve tüketiciye bu şekilde sunulur. İstenilen tat özelliğinin sağlanması adına ürünün soğuk olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Üretim Metodu:

Yılın mayıs ve haziran aylarında olgunlaşan meyveler, hasat edildikten sonra işleme alınır. Antep Urmu Dut Şurubu üretiminde yapılan ilk işlem ayıklama ve yıkamadır. Yıkamış ve ayıklanmış yaklaşık 100 kg meyveye; ortalama 20 litre su, 3 kg beyaz şeker, 0,5 kg sitrik asit ilave edilir. Bu bileşenler karıştırıcı mikserle alınarak ortalama 3 dakika karıştırılır. Elde edilen karışım filtre edilerek posasından ayrılır, böylelikle daha berrak konsantre ürün elde edilmesi sağlanır. 100 kg meyve ve diğer bileşenler kullanılarak 75-80 litre kadar dut şurubu üretilir. Dut şurubu üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Ürünün raf ömrünü artırmak için 75°C'de 5 dakika süre ile pastörize edilerek dolum yapılır. Ürünün 4-6°C'deki buzdolabı koşullarında tavsiye edilen tüketim tarihi; üretim tarihinden itibaren 6 aydır. Ambalaj açıldıktan sonra 3 gün içerisinde buzdolabı koşullarında muhafaza edilmesi koşulu ile tüketilmelidir. Tüketilmeden önce 3-4 katı kadar su ile sulandırılması ve soğuk olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu Üretim Akış Şeması



Denetleme:

Denetim; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, menşe adı amblemi, kullanımını, üretimde urmu dutu kullanılıp kullanılmadığını ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılmasını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.