

**No: 752- Menş e Adı**

**ANTEP DOLMALIK BİBER KURUSU / GAZİANTEP DOLMALIK  
BİBER KURUSU**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 752
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/050
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.02.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kuru biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. 60092 Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru ibareleri, menşe adı amblemi ile birlikte ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru ibareleri ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zengin Antep mutfağının önemli unsurlarından olan Antep Dolmalık Biber Kuru/Gaziantep Dolmalık Biber Kuru; biber dolması üretiminde kullanılmakta olup, Latince tür ismi *Capsicum annuum L.* olan dolmalık biberlerin kurutulmasıyla elde edilir. Antep Dolmalık Biber Kuru/Gaziantep Dolmalık Biber Kuru sert, kırılğan ve kırmızı renktedir.

Antep Dolmalık Biber Kuru/Gaziantep Dolmalık Biber Kuru; Gaziantep'te yetişen dolmalık kırmızı biberlerin sap kısımları ve çekirdekleri ayrıldıktan sonra pamuk ipe iğne ile dizilerek güneş ışığı altında doğal yöntemler kullanılarak kurutulması ile elde edilen kışık olarak tabir edilen üründür.

Gaziantep iklimi Akdeniz ve Doğu Anadolu iklimleri arasında bir geçiş özelliğini gösterir. Yazları sıcak ve kuraktır. Kışlar çok soğuk olmaz. Sıcaklık -17°C ile 48,8°C arasında değişmektedir. Antep Dolmalık Biber Kuru/Gaziantep Dolmalık Biber Kuru'nun elde edildiği kırmızı biberler, temmuz, ağustos ve eylül ayında hasat edilip kurutularak kendine has özellikleri kazanırlar.

Gaziantep'te Tibetan Platosu üzerinden aralık ayından nisan ayına kadar sürekli ve güçlü, haziran ayından ekim ayına kadar ise sakin rüzgârlar hâkimdir. Bu rüzgârlar, ürünün kurutulmasında nem oranının dengelenmesine ve homojen bir kurutma sağlanmasına yardımcı olur. Kurutma işlemi genellikle ağustos ve eylül aylarında, 25 gün/ay ve 19-28 km/saat hızla esen rüzgârda ortalama 30-35 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir. Kurutma işlemi nem oranı %5'e düşünceye kadar devam ettirilir.

### Üretim Metodu:

Gaziantep'te yetiştirilen ve kurutulacak olan dolmalık biberler temmuz, ağustos aylarında ve eylül ayının ortasına kadar geçen 2,5 aylık süre içinde hasat edilir. Hasat edilen dolmalık biberler iyice yıkandıktan sonra sap kısımlarından ve tohumlarından ayrılır. 10-15 cm uzunluğunda iğne yardımıyla açık kısımları aşağıya bakacak şekilde gıda ile temasa uygun pamuklu ip üzerine dizilir. Bir diziye genellikle 50 adet olacak şekilde dizilir.

Güneş ışığından en iyi yararlanabilecek şekilde üçgen şeklinde yapılmış, ayaklı destekli, ağaç malzemedan yapılmış sergilere, birbirine temas etmeyecek şekilde asılır. İplerde herhangi bir kopma ya da esneme olup olmadığı sık sık kontrol edilir. Kurutma işlemi iklim özelliğine göre 4-5 gün sürer. Kuruma süreci tamamlandığında bağlantı yerlerinden söküldükten sonra ipin iki ucu birleştirilerek diziler birbirine bağlanır.



Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru ipe dizili halde asılarak kuru ve serin yerlerde muhafaza edilir. Maksimum bağıl nemin %50-55, sıcaklığın 15-18 °C olduğu koşullarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Oğuzeli Belediyesi ve Oğuzeli Ziraat Odasında görevli konularında uzman 5 kişi tarafından oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimde göz önünde bulundurulacak hususlar aşağıdaki şekildedir.

- Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru hammadde olan dolmalık kırmızıbiberin Gaziantep'te yetiştirilip yetiştirilmediği ile kurutma işleminin Gaziantep'te yapıp yapılmadığı
- Üretim metodunun uygunluğu (kurutma yöntemi ve zamanın uygunluğu)
- Ürünün sert, kırılabilir yapısının (kolay kırılabilir, gevrek), kendine has mat kırmızı rengin uygunluğu
- Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru ibaresinin ve amblem kullanımının uygunluğu

Denetimler yılda en az bir kez, şikâyet olması halinde ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Gaziantep Ticaret Borsası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununda öngörülen sürelerde 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.