

No: 1072 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP KORUK EKŞİSİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1072
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2021/000069
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Koruk Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Koruk ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Koruk Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Koruk Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Koruk Ekşisi; koruk suyunun kaynatılarak veya güneş altında bekletilerek koyulaştırılmasıyla ya da korukların kurutulup öğütülmesi ile elde edilen lezzet verici bir üründür. Sıvı ve toz olmak üzere iki çeşit olarak üretilir. Sıvı çeşidin suda çözünür kuru madde miktarı 65-68 °Briks'tir.

Gaziantep Koruk Ekşisinin üretiminde ilave şeker, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda maddeleri kullanılmaz.

Koruklar, Gaziantep'te üzümlerin henüz olgunlaşmadığı zamanda üreticiler tarafından gerçekleştirilen salkım seyreltme işlemi sırasında toplanır. Bu üzümler koruk ekşisi olarak değerlendirilir. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep Koruk Ekşisi, dolmalarda, salatalarda ve yemeklerde sıklıkla kullanılır. Geçmişe eskiye dayanan Gaziantep Koruk Ekşisinin coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sıvı Gaziantep Koruk Ekşisinin Hazırlanışı:

Geleneksel ve modern olmak üzere iki ayrı metotla üretilebilir. Geleneksel üretim metodunda, korukların ezilmesi ya da haşlanması yoluyla iki farklı şekilde koruk suyu elde edilir.

Geleneksel yöntem:

Korukların ezilmesi yöntemi: Koruk suyu; korukların çukur bir kapta tahta tokmak kullanılarak hafif darbelerle ezilmesiyle elde edilir. Çekirdekdeki kekremsi tadın suya geçmemesi için çekirdeklerin ezilmemesine dikkat edilir. Koruk suyu, süzülerek kabuk ve çekirdeklerinden ayrılır. Ayrılan kabuk ve salkım sapları, ekşisinin alınması için bir iki kere suya basılır. Koruktan sıkılan su ile kabuk ve salkımlardan alınan ekşi su derin bir kapta toplanır. Tortuların dibe çökmesi için üzerine bir avuç un serpilir. Kabın üzerinde biriken duru su süzülerek tortudan ayrılır. Kabın dibinde kalan tortu, tülbentten süzülerek içindeki ekşi su alınır. Toplanan ekşi sular, kaynatılarak veya geniş kaplarda güneş altında bekletilerek koyulaştırılır. Yeterince koyulaşan (65-68 °Briks) koruk ekşisi cam şişelerde saklanır.

Korukların haşlanması yöntemi: Koruk taneleri çöplerinden tamamen ayıklanır, 4 kg koruk tanesine 200 ml su olacak şekilde taneler hafif ateşte kaynatılır. Soğuyunca taneler ezilip süzgeçten geçirilir. Süzülen ekşi su, durulup berraklaşmaya kadar derin bir kapta 1-2 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş koruk suyu, dibindeki çökelti bulandırılmadan, yavaşça cam veya porselen kaplara boşaltılır. Dipte kalan ekşi su tülbentten süzülerek alınır. Elde edilen koruk suyu güneş altında bekletilerek koyulaştırılır.

Koruk ekşisi asidik olduğu için, alüminyum veya bakır kaplarda bekletilmez veya koyulaştırılmaz.

Modern yöntem:

Koruk taneleri çöplerinden ayrılır, yıkanır ve üzüm sıkma makinesinde suyu sıkılır. Süzülen koruk suyu vakum altında 65°C'de kaynatılarak koyulaştırılır. İstenen kıvama (65-68 °Briks) erişen ürün cam şişelere doldurularak paketlenir.

Gaziantep Koruk Ekşisinin üretiminde ilave şeker, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda maddeleri kullanılmaz.

Toz Gaziantep Koruk Ekşisinin Hazırlanışı:

Koruklar salkımlar halinde kurutulur, taneler salkımlardan ayrılır. Çöpleri ayıklanır ve koruk taneleri kıyma makinesinden geçirilerek ya da havanda dövülerek ufaltılır. Toz haldeki Gaziantep Koruk Ekşisi cam kavanozlarda saklanır.

Ambalajlanan ürünler, serin ve kuru yerde, güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir.

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

Gaziantep Koruk Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'te yetişen asmalardan toplanan koruklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Koruk Ekşisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi olmak üzere konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşu bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen korukların kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sıvı çeşidin suda çözünür kuru madde miktarının uygunluğu.
- Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Gaziantep Koruk Ekşisi 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.