

**No: 1057 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP ACUR-BİBER TURŞUSU**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1057
<b>Tescil Tarihi</b>	: 31.03.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/054
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.02.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Acur-Biber Turşusu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi no:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Acur-Biber Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Acur-Biber Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gaziantep Acur Biber Turşusu; acur, biber ve sarımsağın sirke ve limon tuzu ile hazırlanan karışımda fermente edilmesiyle üretilen turşudur. Üretiminde koruyucu ve katkı maddesi kullanılmaz.

Gaziantep Acur-Biber Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Acur-Biber Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Üretim Metodu:**

#### Gaziantep Acur-Biber Turşusu için bileşenler (5 l'lik kavanoz için):

- 2 kg acur (ince ve sert), 1 kg biber (tercihen coğrafi sınırdaki yetişen kırmızıbiber)
- 1-2 adet sarımsak
- 400-700 ml sirke
- 2-2,5 l su
- 220-300 g iyotsuz kaya tuzu
- 100-140 g limon tuzu
- 20-30 g nohut (isteğe bağlı)

#### Gaziantep Acur-Biber Turşusunun hazırlanması:

Sarımsaklar soyulur, baş kısımları kesilir. Acurlar ve biberler yıkanarak kurulanır. Acurların uç kısımları kesilerek, uzunlukları 10-15 cm olacak şekilde ikiye ya da üçe bölünür. Biberler sapından tutularak, alttaki bombeli yuvarlak kısmından hilal şeklinde kesilir ya da doğrama tahtasına koyularak, tohumlar iki kısımda eşit kalacak şekilde boyuna kesilir. Hazırlanan sarımsak, acur ve biberler 5 l'lik tercihe göre gıda ile temasa uygun cam ya da plastik kavanoza karışık olarak yerleştirilir. Nohut kullanıldığında, kavanozun en altına yerleştirilir. Ayrı bir kaptaki su, iyotsuz kaya tuzu, sirke ve limon tuzu karıştırılarak acur ve biberlerin üzerini geçecek şekilde kavanoza doldurulur. Kavanozun kapağı kapatılır ve 1-2 hafta serin ve karanlık bir yerde bekletilir. Gaziantep Acur- Biber Turşusunun rengi tamamen sarıya dönünce tüketime hazır hale gelir. Turşu, serin bir yerde ya da buzdolabında muhafaza edilir.

Gaziantep Acur- Biber Turşusunun üretiminde koruyucu ve katkı maddesi kullanılmaz.

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

Gaziantep Acur-Biber Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Acur-Biber Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman

birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Acur-Biber Turşusu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.