

**No: 715 – Mahreç İşareti**

**OĞUZELİ KURUTMALIĞI**

Tescil Ettiren  
**OĞUZELİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 715
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2017/028
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 02.05.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Oğuzeli Kurutmalığı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Patlıcan, kabak ve biber kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Oğuzeli Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Oğuzlar Mahallesi Alparslan Türkeş Bulvarı No:1 27900 Oğuzeli / GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Oğuzeli ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresi marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere her bir ambalajın içinde hangi sebze veya sebzeler yer alıyorsa, buna uygun olacak şekilde ve coğrafi işaretin adının altında ortada söz konusu sebze veya sebzelerin adı yazılacak şekilde kullanılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Oğuzeli Kurutmalığı, güneyde Kilis il sınırlarından başlayıp batıya doğru Akbez'den Osmaniye iline kadar devam edip kuzeye doğru Kahramanmaraş il sınırını içine alan ve doğuya doğru Pazarcık, Yavuzeli ve Birecik ilçelerine kadar güneydoğu yönünde devam eden sonra yine batıya doğru Nizip ve Oğuzeli ilçelerini içine alan coğrafi sınırdaki yetişen dolmalık patlıcan, kabak ve biberlerin Oğuzeli ilçesinde kurutulması ile elde edilir. Her bir dolmalık patlıcan, kabak ve biber kurutmalık çeşidi tek başına Oğuzeli Kurutmalığı olarak adlandırılır.

İlçenin iklim özelliklerinin ve coğrafi yapısının kurutma sürecine katkı sağlaması dolayısıyla Oğuzeli sebzelerin işlenmesi açısından özel önem kazanmıştır. Üretim yöntemi yöre halkı tarafından uzun yıllardır kuşaktan kuşağa değişmeden aktarılmıştır. Oğuzeli Türkiye'nin kurutmalık deposu olarak anılmaktadır ve kurutmalık, bölge halkının önemli bir geçim kaynağı olmuştur.









- Patlıcan, dolmalık patlıcan olup aşağıdaki özelliklere sahiptir.
  - Açık tarla yetiştiriciliğine uygun, orta erkenci, standart bir patlıcandır.
  - Yuvarlak-hafif oval şekilli, dilimli, parlak siyahımsı mor renklidir (Yörede topak olarak adlandırılır.).
  - Kalın kabuklu, beyaz etli, çekirdeksizdir.
  - 10-12 cm boyunda, 6-8 cm çapında, hasat olumunda 300-400 g'dır.
  - Hasat olumu fide dikiminden 70-77 gün sonradır.
- Kabaklar yazlık kabak olup aşağıdaki özelliklere sahiptir.
  - Bölgede iki tür kabak yetişir. Bunlardan ilki ve en sık kullanılanı dolmalık kabak olup diğeri sarılıcı bir bitki ve yöresel adı haylan kabağı olan asma kabağı ve acur olarak ifade edilen bir kabaktır.
  - Ufak elips ve sarı-yeşil arası bir renktedir. İçi beyazımsı renktedir.
  - Dolmalık kabak 10-15 cm boyunda, 6-9 cm çapında, hasat olumunda 350-450 g'dır.
  - Hasat, fide dikiminden 80-90 gün sonradır. Kabakların yetiştiği toprak pH'sı 6-7 arasında olmalıdır.
- Dolmalık biberler aşağıdaki özelliklere sahiptir.
  - Dolmalık biberlerde lop sayısına göre yuvarlak küt veya hafif sivri uçlu, kiraz ve domates şekillidir.
  - Kırmızı ve yeşilden kırmızıya dönük renktedir.
  - Dolmalık biberler 8-9 cm boyunda ve 7-9 cm çapındadır.
  - Et kalınlığı; ince etli olanlar için 1-2 mm, kalın etliler 3-6 mm'dir.
  - Tohumdan sebze olgunluğuna kadar geçen süre 100-150 gündür.

Dolmalık patlıcan, biber ve kabağın ürün gelişimlerinde ılıman iklim ve kurutma döneminde karasal iklim sürece uygun ilerlemelidir. Kurutmalıklar için yörede ideal nem oranı ve güneşe maruziyet mevcut olduğundan ürünlerin kalitesine olumlu etki yapmaktadır. Ayrıca Oğuzeli ilçesi yüksek bir ova üzerinde yerleşmesinden dolayı yörede uygun rüzgâr sayesinde kurutma süreci verimli geçmektedir. Kapalı mekânda kurutma işlemi yapılmaz.

Oğuzeli ilçesinde yıllık ortalama nem oranı %15 olup kurutma mevsimi olan ilkbahar ve yaz aylarında bu oran %10'a kadar düşmektedir.

Oğuzeli ilçesi yüksek bir ovada konumlanmış olup rakımı 750 m'dir. Böylelikle kurutma mevsimlerinde yani ilkbahar ve yaz aylarında kurutma için uygun rüzgâr almaktadır.

Rüzgâr Yönlerine ve Şiddet Oranlarına İlişkin Tablo:

K	20 %	
KD	11 %	
D	6 %	
GD	4 %	
G	5 %	
GB	9 %	
B	25 %	
KB	20 %	

Kurutma döneminde sıcaklık ortalamaları Mayıs ayı için 19,5 °C, Haziran ayında 25,7 °C, Temmuz ayı için 29,9 °C, Ağustos ayında 29,7 °C, Eylül ayında 24,4 °C'dir.

Kurutulmuş dolmalık biberin nem oranı %1 ilâ %6, kurutulmuş dolmalık patlıcanın nem oranı % 6 ilâ %12, kurutulmuş dolmalık kabağın nem oranı %4 ilâ %8 arasında olmalıdır.

Kurutulmuş ürünler bütün halde, sağlam, elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalıdır. Üründe yabancı tat ve koku yer almamalıdır. Bozuk veya küflü olmamalıdır.

#### Üretim Metodu:

Yukarıda verilen üretim alanında yetişmekte olan dolmalık patlıcan, kabak ve biber Mart ayının sonunda ekilir. Mayıs ayında kabak, Temmuz ayının sonunda patlıcan ve biber hasat edilir.

Hasat edilen ürünlerin içleri oyulur. Yalnızca kabağın dış kabuğu ayrıca soyulur. Patlıcan 1 ilâ 4 mm kalınlıkta, kabak ise 2 ila 4 mm kalınlıkta oyulur.

Kurutma öncesi oyulmuş patlıcanlar 50 adet patlıcan, gıyık adı verilen uzun ve kalın iğneyle uç kısmına yakın bir yerden pamuk oranı dolma ipine dizilir. Daha sonra genişçe bir kaba içme suyu doldurulur ve patlıcanlar suya batırılıp çıkartılır. Bu işlemin amacı; sebzelerin oyulmasından kalan tortuları temizlemek ve kuruma sürecinin yavaşlaması ile kuruyan sebzelerin ağız kısımlarının büzülmesini engellemektir. İpler gergin bir şekilde "dolma çatısı" olarak isimlendirilen özel bir asma iskelesine bağlanır.

Kurutma öncesi oyulmuş ve soyulmuş kabakların içi ve dışı iyotlu tuz ile tuzlanır. Tuzlama işleminden sonra 15 ilâ 20 cm olan ve masaya sabitlenen çubuklar dikey olarak monte edilir. Sonrasında kabaklar delinmeden çubuklara oturtulur. Doğrudan güneş alan yerde kurutmaya bırakılır. Kabağın tuzlanması amacı nemli bir sebze olması ve kurumayı hızlandırması ve de daha uzun ömürlü olması içindir.

Patlıcanlar da aynı işleme tabi tutulur.

Kurutma öncesi oyulmuş 50 adet dolmalık biber, pamuk oranı yüksek dolma ipine uç kısmına yakın bir yerden geçirilir. Daha sonra genişçe bir kaba içme suyu doldurulur ve biberler suya batırılıp çıkartılır. İpler gergin bir şekilde asma iskelesine bağlanır.

Kurutulacak sebzelerin güneşte yanmaması için kurutmalıkların bağlandığı dolma çatısının üst kısmına ağaç dalları veya yapraklarıyla gölgelendirme yapılır. Ürün doğrudan güneş ışınlarıyla kurutulmaz ve Oğuzeli ilçesi ovada yer aldığından rüzgârın da kurumaya katkısı olmaktadır.

Patlıcan ve kabak yaklaşık 3 günde, biber ise yaklaşık 10 günde kurur. Sebzeler kuruduktan sonra toplama safhasına geçilebilir.

Oğuzeli Kurutmalığı, bağlandığı ipe dizili halde ve duvarla doğrudan temas etmeyecek şekilde naylon şeffaf ambalaj içinde asılı şekilde saklanarak satışa sunulur.

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

Oğuzeli ilçesindeki güneş ışığı yoğunluğu ve rüzgâr miktarı sayesinde ideal kurutma koşulları oluşmaktadır. Ayrıca kurutma yöntemindeki aktarılmış bilgi sebebiyle Oğuzeli Kurutmalığı Oğuzeli ilçesinde kurutulmalıdır.

### **Denetleme:**

Oğuzeli Kurutmalığı ibaresini kullanan faaliyette bulunanlar, Oğuzeli Ziraat Odası, Oğuzeli Tarım Kredi Kooperatifi, Oğuzeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Oğuzeli Belediye Başkanlığı tarafından görevlendirilecek konuda uzman birer personel tarafından yılda en az bir defa ürünün tescil belgesine uygun üretilip üretilmediği yönünde denetlenecektir.

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.