

No: 269 – Mahreç İşareti

**ORDU YAYLA PANCARI TURŞUSU
(ORDU DÜRME TURŞUSU)**

Tescil Ettiren

ORDU VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.01.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 269
Tescil Tarihi	: 15.12.2017
Başvuru No	: C2014/003
Başvuru Tarihi	: 31.01.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu)
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Saray Mah. Hükümet Cad. No:1 Ordu
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Turnalık yaylası, Çambaşı yaylası ve obaları
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Yayla Pancarı Turşusu, çok eski yıllardan beri Ordu ilinin Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Turnalık Yaylası, Çambaşı Yaylası ve obalarında yetişen küçük ve sıkı baş oluşturan beyaz lahanalardan yapılan Ordu iline özgü bir turşudur. Lahana bitkilerine yörede yaygın olarak “dürme” veya “pancar” denilmektedir. Ordu Yayla Pancarı Turşusunda, lahananın irice dilimler halinde kesilmiş baş yumruları, su ve tuz kullanılarak hazırlanan yöresel bir turşu çeşididir.

Yayla Pancarı(lahana) yaz aylarında olgunlaşan ve toplanan, genellikle 250-750 gr ağırlığında sıkı yapılı baş oluşturan beyaz baş lahanadır. Yapraklar yuvarlağa yakın, sert dokulu ve 10-25 santimetre uzunlukta ve genişliktedir. Lahanalar sert sıkı baş yapılı ve soğuk iklimde yetişmesi nedeniyle gevrek dokuludur. Lahanaların turşuya verdiği gevrek doku yapısı, lezzet ve aroma nedeniyle ürün özellikle bölge insanının damak zevkine son derece uygundur.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu soğanla kavru olarak ya da sade olarak tüketilir.

Üretim Metodu:

Lahana tohumları mart ayı başında Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Turnalık yaylası, Çambaşı yaylası ve obalarındaki fideliklere ekilmesiyle fideler yaklaşık 35 günde 15-20 santimetre boya ulaşmaktadır. Fideler mayıs ayı başlarında yaklaşık 40x40 santimetre sıra arası ve üzeri mesafelerde bahsedilen kesimlerdeki tarlalara dikilmektedir. Fide dikimden sonra 90-120 gün içerisinde lahanalar hasat büyüklüğüne ulaşmaktadır. Lahanalarda hasat kazık kökün toprak seviyesinden kesilmesiyle yapılır. Lahanalarda dekara verim yaklaşık 1000-1500 kilogramdır.

Turşu üretiminde bu lahanalar kullanılır. Lahana, hasat sonrası zararlanmış ve kartlaşmış dış yapraklarından temizlenir ve bol su ile yıkanır. Lahanalar irice dilimlenir ve plastik bidonlara doldurulur. Bidonların içeresine 5-10 diş sarımsak atılır. Tuzun suya oranı % 3.0 - 4.0 arasında olan tuzlu su karışımı hazırlanır. Karışım bidon içeresine aktarılır. Bidonun kapağı sıkıca kapatılır. Turşunun oluşumu için 2 ay süreyle karanlık ve serin yerde bekletilir.

Kullanılan su sert olmamalı, ağır metal iyonları içermeyen tuzlar kullanılmalıdır. Tuz ortamdaki serbest suyu çekmekle ve böylece ortamın nemi mikroorganizmalar için çoğalma ve gelişmeye elverişsiz hale gelmektedir. Yaygın olarak kaya tuzu veya göl tuzu da kullanılır. Su ise fazla kireç, fermantasyonu önleyici maddeler, yabancı tat ve koku içermemelidir. Sert ve kireçli sular fermantasyonda asit oluşumu sonucu çökelmelere ve turşunun yüzeyinde hoş olmayan görünüşe neden olur.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu soğanla kavru olarak ya da sade olarak tüketilir. Kavru olarak yenmek isteniyorsa; turşuyu kavurmadan önce, turşu suda hafiften yıkanır. İnce yemeklik olarak doğranan soğanlar yağla kavrulur, yıkanan turşu ilave edilip 7-8 dakika daha kavruktan sonra sıcak olarak tüketime sunulur.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu'nda kül içeriği % 4-10, selüloz % 0,79-1,12, ham protein % 0,80-2,25 ve tuz değeri ise % 4.00-9.80 değerleri arasında bulunmaktadır.

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

Ordu Yayla Pancarı Turşusu hazırlanmasında Ordu ili Kabadüz ilçesinin 1250 rakımında bulunan Yokuşdibi beldesi, 1600 rakımlı Turnalık yaylası, 1800 rakımlı Çambaşı yaylası ve obalarında yetiştirilen lahana kullanılır.

Denetleme:

Ordu Yayla Pancarı Turşusu ibaresinin ilgili üründe kullanımının coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi Ordu İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden ve Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nden alanında uzman kişilerden oluşacak üç kişilik bir komisyon tarafından yapılır. Denetim, yılda en az bir kez olmak üzere komisyonun belirlediği zamanlarda ve ayrıca şikâyet olması halinde 1 ay içerisinde yapılır.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.