



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 99
Başvuru Tarihi	: 14.02.2006
Başvuru No	: C 2006/003
Yayın Tarihi	: 23.02.2008
Türü	: Mahrec İşareti
Başvuru Sahibi	: Çubuk Belediyesi
Başvuru Sahibinin Adresi	: Çubuk Belediyesi, Çubuk-ANKARA
Ürünün Adı	: Turşu
Coğrafi İşaret	: Çubuk Turşusu
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Çubuk İlçesi ve Köyleri
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 23.02.2008 tarih ve 26796 sayılı Resmî Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.02.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 99
Coğrafi İşaret : Çubuk Turşusu

Ürünün Tanımı: Çubuk platosundan (Çubuk ilçe ve köyleri) organik tarım usulü ile yetiştirilen (Salatalık, Domates, Patlıcan, Kelek, Domates, Fasulye, Acar, Havuç, Sivri biber, Biberiye, Lahana ve Patlıcan gibi) ve sıkı dokularından dolayı körpe halde toplanan sebzelerin, eskiden beri yöreye has yapılmış usulü ile hazırlanmasından ibaret bir turşu çeşididir. Çubuk turşusundan bilinen geleneksel özelliği ise; defne yaprağı ve dere ota kullanılarak oldukça düşük oranda sirke ile yapılması, cv yapımı turşu tadında ve uzun ömürlü (maksimum 2 yıl) olmasıdır.

Üretim Alanı: Çubuk İlçesi ve köyleri

Üretim Metodu: Teknolojik olarak "ÇUBUK TURŞUSU" üretimini için kullanılacak hammaddelerin organik tarıma dayalı olarak ve iklimsel-coğrafi yapı özellikleri itibarıyla Çubuk platosunda yetiştirilen Salatalık, Domates, Patlıcan, Kelek, Domates, Fasulye, Acar, Havuç, Sivri biber, Biberiye, Lahana ve Patlıcan olması gerekmektedir. Sıkı dokularından dolayı turşu yapımına uygun körpe sebzeler tercih edilir. Sebzeler büyüklüklerine ve şekillerine göre sınıflandırılır.

İstenen büyüklükte ve şekilde ayrılan sebzeler ön yıkama tankına alınıp, çamur, çöp vs. yabancı maddeler yumuşatılır, daha sonra ikinci ve üçüncü yıkamaya tabi tutulur.

Salatalıklar eleklerden geçirildikten sonra 0-1-2-3 numaralarına göre ayrıştırılır. Kelek turşusu için kabuk soyma ve iç temizlemesi (çekirdek çıkarma) yapılır. Lahana turşusu için gereksiz dış yapraklar temizlenir. Kırmızı pancar, yeşil fasulye, ayıklanır ve temizlendikten sonra kaynatılır. Böylece sebzeler temizlendikten ve ayrıştırma yapıldıktan sonra turşu yapımına hazır hale gelir.

Turşuluk malzeme tenekelere ve/veya fiçılara konular. Sebzelerin üzeri taşana kadar malzemeye göre hazırlanmış tuz, sirke ihtiva eden salamura suyu ile doldurulur. Dere ota, defne yaprağı, sarımsak, acı biber gibi aroma ürünlerinin ilavesiyle hava girişi olmayacak şekilde sıkı olarak kapatılır, beklemeye alınır. Turşu yapımında, 10 kg lık veya daha büyük fiçılar kullanılır. Turşunun geleneksel ve özel tadının ortaya çıkması için oda sıcaklığında takriben 20 gün ila 35 gün beklenir.

Belirtilen sürede fermantasyona tabi tutulan sebzeler istenen cins, ebat ve kaliteye göre plastik, cam kavanoz, veya paslanmaz tenekelere dolun yapılır. Son olarak dolun yapılan kaplara dolgu suyu ve aroma ürünleri de ilave edildikten sonra etiketleme yapılır.

Yüde Değerleri:

SALAMURA (DOLGU SUYU) (100 gram için için için)

Su	: %89,6
Tuz	: %8,4
Sirke	: %2,0

Miktar	DOMATES TURŞUSU	Büyükler (%)
11 Kg.	Sebzeler (domates)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereota, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	KELEK TURŞUSU	Büyükler (%)
11 Kg.	Sebzeler (bıyık, kelek, lahana, havuç, domates, biber, fasulye, acar)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereota, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	PANCAR TURŞUSU	Büyükler (%)
11 Kg.	Sebzeler (pancar)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereota, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Tescil No : 99
Coğrafi İşaret : Çubuk Turşusu

Miktar	LABANA TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebz (Lahana)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	KELEK TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebz (kelek)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	BİBER TURŞUSU	Bileşimler (%)
6,5 Kg.	Sebz (yeşil biber)	34,1
12,2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	BİBERİYE TURŞUSU	Bileşimler (%)
6,5 Kg.	Sebz (biberiye)	34,1
12,2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	EZME TURŞUSU	Bileşimler (%)
8 Kg.	Sebz (domates)	80
2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	20
10 Kg. TOPLAM		100

Miktar	PATLICAN TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebz (patlıcan)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	FASULYE TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebz (fasulye)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	SALATALIK TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebz (Salatalık)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: 50 yıllık tarihi-geleneksel özellikleri, karasal iklim ve hava şartları özelliği nedeniyle Çubuk platosunda (ilçe ve köyler) yetiştirilen, organik tarımsal özellik taşıyan katkısız Salatalık, Domates, Patlıcan, Kelek, Domates, Fasulye, Acı, Havuç, Sivri biber, Biberiye, Lahana ve Patlıcan ürünlerinden, yabancı kimyevi hiçbir katkı maddesi kullanılmadan; sarımsak, acı biber, tuz, sirke, esas özelliği ve tadını veren defne yaprağı ve dereotu katılarak imal edilen farklı lezzete sahip bir turşu olmasıdır. Çubuk turşusunun bilinen geleneksel özelliği; defne yaprağı ve dere

Tescil No : 99

Coğrafi İşaret : **Çubuk Turşusu**

onu kullanılarak oldukça düşük oranda sirke ile yapılması, uzun ömürlü ve ev yapımı turşu tadında olmasıdır.

Çubuk turşusu imalatı yöre halkının geçim kaynaklarından biri olup, hızla teknolojik olarağlara sahip işletmeler tarafında üretilmeye başlanmıştır. Genellikle iç pazara yönelik olarak imalatı yapılan çubuk turşusu, Çubuk Belediyesinin bu yöresel tadın tanıtırma amacıyla uluslararası düzeyde katılmalar ile gerçekleştirdiği "çubuk turşusu" festivalleri ile uluslararası pazarlara yönelik olarak da imalata geçilmesini hedeflemektedir.

2005 Yılı Çubuk Turşu ve Kültür Festivali; hem yurt içi hem de yurt dışı katılımlarla 160,000 kişiye ev sahipliği yapmıştır.

2. Uluslararası Çubuk Turşu ve Kültür Festivali ise yine Uluslararası katılım ile 8-9-10 Eylül 2006 tarihinde gerçekleştirilecektir.

Ürünün Menşee Ad (veya Mahreç İşaret) Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:Çubuk turşu üretiminin vazgeçilmez özelliği karasal iklim ve hava şartları özelliği nedeniyle Çubuk platosunda (ilçe ve köyler) yetiştirilen, tamamen organik tarımsal özellik taşıyan katkısız Salatalık, Domates, Patlıcan, Kelebek, Fasulye, Acar, Havuç, Sivri biber, Biberiye, Lahana ve Patlıcan ürünlerinden yapılmasıdır.

Çubuk turşusunun bilinen tarihi ve geleneksel özelliği ise; yabancı kimyevi hiçbir katkı maddesi kullanılmadan; sarımsak, acı biber, tuz, sirke, esas özelliği ve tadını veren defne yaprağı ve dereotu kullanılarak oldukça düşük oranda sirke ile yapılması, uzun ömürlü ve ev yapımı turşu tadında olmasıdır.

Denetim: "ÇUBUK TURŞUSU"nın bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi ve gerekli idari yapının oluşturulması ile ilgili olarak mevcut Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve yönetmeliğine göre Çubuk Belediyesi koordinatörlüğünde; Belediyeden en az 3 kişi, Çubuk Ticaret Borsasından 1 kişi ve Tarım İlçe Müdürlüğünden (gıda veya ziraat mühendisi) 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişilik bir komisyon oluşturulacaktır.

Komisyon; denetimin gerçekleştirilmesi noktasında komusunda uzman tam donanımlı kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli örnekleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme, tanıtım ve reklam çalışmalarını konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Yılda en az bir kere olmak kaydıyla ve kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ayrıca komisyon ihtiyacı olması halinde, şikayet veya şüphce üzerine belirlenen periyotlara bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak "ÇUBUK TURŞUSU" üreticilerini kendi belirleyeceği kişilerce denetim yetkisine sahip olacaktır. Kurumlardan tahsis edilen komisyon üyelerinin denetim amacıyla gerçekleştirdiği harcamaları, mesai ücretleri, denetlenen firmalarca karşılanacaktır.

Kullanım Biçimi: Bahsedilen teknik özellikleri gerçekleştirdiğini ispat eden üreticiler, Çubuk Belediyesinden veya onun yetkili kıldığı birimden "ÇUBUK TURŞUSU" yazan etiketleri olarak ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir. Etiket kullanım ve basımı yetkisi Çubuk Belediyesine aittir. "ÇUBUK TURŞUSU" ibaresinin coğrafi işaret olarak etiketlerle dışında başka bir yolla kullanılması mümkün olmadığı gibi Çubuk Belediyesi veya onun yetkili kıldığı bir makam dışındaki bir yenden de bu etiketleri temin etmek mümkün olmayacaktır. "ÇUBUK TURŞUSU" üreticileri "ÇUBUK TURŞUSU" ibaresini; kendi adlarına Türk Patent Enstitüsü'nden tescil ettirdikleri markaları ile birlikte kullanacaklardır.