

No: 1455 – Mahreç İşareti

REŞADİYE KIRMIZI PEZİK TURŞUSU

Tescil Ettiren
REŞADİYE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1455
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2022/000042
Başvuru Tarihi	: 03.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / Taze ve işlenmiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Reşadiye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Atatürk Caddesi No:4 Reşadiye TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Reşadiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu; kırmızı pancar bitkisinin (*Beta vulgaris L. var. condivita*) dal-gövde ve kök-yumru kısımlarının haşlanması, soğutulması, salamura edilmesi suretiyle Tokat ili Reşadiye ilçesinde üretilen turşudur.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun salamurası su, tuz, sirke ve sarımsak kullanılarak hazırlanır. İsteğe bağlı olarak acı biber de ilave edilebilir. Salamura ile fermantasyon işlemi, ürünün piyasaya sunulduğu cam veya plastik kaplarda gerçekleştirilir. Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun pH değeri 3-3,5 olup dokusu çok sert ya da çok yumuşak değildir.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen kırmızı pancar kullanılır.

100 kg brüt ağırlığında Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

<u>Bileşen</u>	<u>Miktar</u>
Kırmızı pancar (dal-gövde, kök-yumru)	51-53 kg
Su	45-53 l
Tuz	3-4 kg
Sirke	1,0-1,5 l
Sarımsak	1,5-2,0 kg
Acı biber (isteğe bağlı)	0,4-0,5 kg

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde, kırmızı pancarların genellikle dalları tercih edilse de gövde, kök ve yumru kısımları da kullanılabilir. Kırmızı pancar bitkisinin boyu 10-15 cm, dal sayısı da 10-15 olduğunda hasat işlemi gerçekleştirilir. Pancar bitkisi boyunun 10-15 cm'yi geçmesi ve pancar kök ya da yumrusunun büyük olması ürünün tadını olumsuz etkilediğinden istenmez. Hasat edilen pancarlar; kök kısmı kesilmeden 3-4 kez yıkanır, dal ve gövde kısmı kesilerek kökten ayrılır ve kök-yumru kısmı ise dilimleme-boyut küçültme işlemine tabi tutulur.

Kırmızı pancarın dal-gövde ve kök-yumruları birlikte ya da ayrı olarak kaynama sıcaklığına kadar ısıtılmış içilebilir nitelikteki suya konur, yumuşayınca kadar 3-5 dk. haşlanır ve su dolu bir kaba alınarak soğutulur ardından büyük bir kazana aktarılır. Üzerine su, tuz, sirke ve bütün ya da boyutları küçültülmüş sarımsak ilave edilip iyice karıştırılır. İsteğe bağlı olarak acı biber ilave edilebilir.

Hazırlanan karışım, istenen hacimlerdeki cam ya da plastik kaplara doldurulup kapakları kapatılır ve 18-20 °C sıcaklıktaki karanlık bir ortamda fermantasyona bırakılır. Fermantasyonun 2-3. gününden itibaren dal ve kök

kısımlarında bulunan kırmızı renk pigmentleri, salamurayı renklendirmeye başlar. Fermantasyonu daha hızlı başlatmak için daha önce üretilmiş turşudan alınan salamura aşılama materyali olarak da kullanılabilir. Laktik asit bakterilerinin gelişimi; salamura tuz konsantrasyonu (%6-8), fermente olabilir şeker konsantrasyonu, vitamin ve amino asit gibi diğer besin maddelerinin yanı sıra sıcaklık, ürün boyutu gibi faktörlerden etkilenir. Fermantasyon süreci toplam asitlik ve pH değerlerine bakılarak takip edilir. Asitlik artışı durup pH değeri 3-3,5 olan Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu satışa hazır hale gelir.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu karanlık ve serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Reşadiye Belediyesinin koordinasyonunda; Reşadiye Belediyesi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Reşadiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ibaresinin ve 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.