

No: 294 – Mahreç İşareti

MUŞ ÇORTİ TURŞUSU

Tescil Ettiren

MUŞ BİLİM, SANAYİ VE TEKNOLOJİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 294
Tescil Tarihi	: 25.12.2017
Başvuru No	: C2017/115
Başvuru Tarihi	: 05.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muş Çorti Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muş İl Bilim Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Ticaret Odası No:025 Merkez / MUŞ
Coğrafi Sınır	: Muş ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer almalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öge durumundadır. Kış mevsimi çok uzun olduğundan güz mevsimi gelmeden önce her aile kışın yiyecek gıda maddelerinin tedarikine başlar. Sebzeler kış için hazırlanır. Yörede "kelem" olarak adlandırılan lahanaya sıklıkla tüketilmektedir. Rivayete göre Lokman Hekim gezileri sırasında Muş'a uğramış, halkın çoğunluğunun "kelem" (lahana) yediğini görünce, "Burada bana çok iş düşecek. İlbahar geldiğinde, bunların çoğu hastalanacak." diye düşünmüş. Halkın ilkbahar gelip de, karlar eriyince "uçkun" diye anılan bir bitkiyi yediğini görünce, bu bitkiyi incelemiştir. Sonunda, bitkinin, lahananın çok yenilmesinden doğabilecek hastalıkları yok ettiğini tespit etmiş. Lokman hekim, bu gerçeği şöyle dile getirmiş: "Allah derdi vermiş, beraber dermanını da vermiş." Görüldüğü üzere lahanaya tüketimi yörede uzun yıllardır yaygın olup bölge ile özdeşleşmiştir.

Lahana (kelem) bir kaç çeşitte kışa saklanır. Bunlardan en yaygın olanı "çorti"dir. Bir çeşit turşu olan çorti; ufak doğranan lahanaya yapraklarının ve reyhan, pul biber, limon ve tuz ile su eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Çortinin ekşi olması için nohut veya ekşitilmiş hamur kullanılır. Çorti diğer turşulardan sirke eklenmemesi nedeni ile ayrılır. Çorti, yemeklerin yanında yenildiği gibi içine yarma buğday ve et katılarak çorti yemeği olarak da tüketilir.

Üretim Metodu:

Malzemeler

1 büyük beyaz lahanaya (3-4 kg)
280 g kaya tuzu
15-20 g pul biber
15-20 g reyhan
1 limon
Su (Kaynatılmış)
50 g nohut

Yapılışı

Temizlenmiş lahanaya küçük parçalara ayrılır. Kalan malzemelerle birlikte kavanozlara basılır. Üzeri kaynamış ve soğutulmuş su ile doldurulur. 1-2 hafta bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir.

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

Muş Çorti Turşusu, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve şekli bakımından Muş ili ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Muş orti Turşusu tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, Muş İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Muş Alparslan Üniversitesi tarafından görevlendirilecek bir personel ve Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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