

Tescil No : 131
Başvuru Tarihi : 14/02/2005
Başvuru No : C 2005/004
Yayın Tarihi : 14/07/2009
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : İskilip Belediyesi
Başvuru Sahibinin Adresi : İskilip Belediyesi İskilip / ÇORUM
Ürünün Adı : Turşu
Coğrafi İşaretin Adı : İskilip Turşusu
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : İskilip sınırları içi
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 14.07.2009 tarih ve 27288 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.02.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Kutay KUMBASAR
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

İskilip turşusu için kullanılan malzemeler: Turşusu yapılacak sebzeler (Salatalık-Biber-Kavun keleş- Fasulye-Domates-Havuç-Lahana), Maydanoz, Dereotu, Sarımsak, iskilip kaya tuzu, iskilip turşu sirkesi, Su.

Sebze: Turşuluk sebzelerin seçimi turşunun lezzeti ve uzun olan saklama süresince bozulmaması için önemlidir. Sebzeler körpe yani taze olmalıdır ve zedelenmemiş olması gereklidir. Zedelenmiş sebzelerin mikroorganizmalara açık olması sebebiyle bozulması daha kolay olmaktadır.

Kaya tuzu: İskilip turşusunu özel kılan unsurlardan birisi olan İskilip kaya tuzu ve İskilip'e özgü yöntemlerle yapılan sirkesidir.

Kaya tuzu ilçemizin tuz yataklarından çıkarılan yoğunluğu 2.1 ile 2.55 arasında değişen ve sertliği 2,5 olan kaya tuzunun içerisinde ağır metaller bulunmamaktadır. İlçemizin güneyinde karasal iklimin etkisi görülmektedir. Karasal iklimin özelliğini taşıyan Yerli köy ve Çukur köy'de tuz havzaları bulunmaktadır. Çeşitli usullerle elde edilen kaya tuzu "kaba tuz, orta ürün ve ince tuz" isimleriyle özelliklerine göre ayrılırlar. Turşu yapımında tercih edilen orta üründür. İlçemizde elde edilen kaya tuzunun diğer bir özelliği ise iyotlu arınmış olmasıdır. İyot salamurada kullanılan sebzelerdeki nişasta ile birleştiğinde salamura sularında mavimsi bir renk meydana getirmektedir. Kolayca eriyen, eridiğinde tortu bırakmayan tuzun sebzelerin tazeliğini koruyarak onları aylarca korunmasında büyük etkendir.

Sirke : İlçemizin kuzey bölümü Karadeniz iklimini, güney bölümü ise iç Anadolu bölgesinin karasal iklim özelliklerini taşımaktadır, ilçemizin iklimsel ve coğrafyasına dayalı olarak tarım yapılmaktadır. İskilip turşusunun kurumunda, iskilip bağlarında yetiştirilen iskilip karüzümü olarak bilinen üzümlerden, yöre insanımızın atalardan kalma yöntemleriyle elde ettikleri sirke kullanılmaktadır. Gerek üzümün özelliği gerek sirke ananevi yapım usullerinden dolayı kullanılan bu sirke iskilip turşusuna ayrı bir lezzet vermekle beraber, diğer turşular arasında ayrıcalıklı bir yer edinmesini sağlamıştır.

Üretim Alanı : İskilip sınırları içi.

Üretim Metodu : İskilip turşusunun yapılması iki aşamadan oluşmaktadır. Bu aşamalar sırasıyla;

1-) Salamura hazırlanması: Turşuluk sebzelerin Ağustos -Eylül aylarında bahçeden toplanması gerekmektedir. Bu aylarda toplanan sebzelerin tazeliği-körpeliği İskilip turşusu için önemlidir. Turşuluk malzemenin hastaliksız, yarasız -zedesiz olmasına dikkat edilmelidir. Alınan bu sebzeler yıkandıktan sonra İskilip'ten çıkan orta irilikteki tuz ile hazırlanan suya ıslatılır. Sebzelerin su yüzeyine çıkmaması için ağırlık konularak ağzı kapatılır. Yapılan salamura işlemi olduğundan hazırlanan bu çözeltide tuz oranı çok yüksek olmalıdır. Salamura 21 santigrat derece civarında sabit tutulmaya çalışılarak, saklanmalıdır. Bu sıcaklıkta yaklaşık 10-14 gün içerisinde salamura içindeki sebzelerde fermantasyon başlar. Fermantasyon sırasında oluşan gazlardan dolayı salamuranın hacmi genişler ve su seviyesi yükselir dolayısıyla taşmalar olur. Taşarak eksilen salamura suyunun üzerine yine tuzlu su eklenmelidir. Eksilen su tamamlanmazsa susuz kalan sebzeler bozulur. Bu oluşum tamamlanırken suyun üzerinde beyaz bir zar tabakası (mikoderma) oluşabilir. Oluşan bu zarımsı tabakanın salamura suyuna karıştırılmadan alınması gerekmektedir. Bu karışım taki turşunun kurulma zamanının gelmesine kadar bekletilir. Turşu kurulmasının zamanı Sonbahar kış başlangıcı olabilir. Sebebi ise turşunun soğuk bir ortamda bekletilmesi gerektiğindedir. Soğuk bir ortam sağlanabiliyorsa sonbaharın veya kışın ayları beklenmeyebilir .

2-) Turşu kurulacağında salamura yapılan sebzelerin tuzlu sudan çıkartılarak temiz suyla ıslanması gerekmektedir. Bu işlem yaklaşık iki-üç gün boyunca günde iki kez olmak üzere suyu değiştirilerek yapılır. Amaç sebzelerin tuzunun alınmasıdır. Bu işlem tamamlandıktan sonra turşunun sirkeleme işlemi başlar. Bu işlem küplerin içerisine soyulmuş sarımsak ve sebzelerin yerleştirilmesinden sonra İskilip ilçesine özgü olarak yapılan turşu sirkesi konulur. En üstlerine güzel koku ve lezzet amacıyla dereotu, maydanoz konulur. Yine sebzelerin suyun yüzüne çıkmaması için ağırlıklar konulur. Pişmiş kilden yapılmış ve içerisi sırla kaplanmış ortası geniş altı ve üstü dar olan küpler kapatılır bir iki hafta içerisinde sebzelerin sirkeyi içlerine çekmesi beklenir. Bu süre sonunda turşu hazır olup yeme kıvamına gelmiştir.

Saklanması: İskilip turşusu direk güneş almayan gölge ve serin bir mekanda bekletilmelidir. Turşunun kurulmasında Toprak küpler kullanılmalıdır. Bu şekilde 5-6 ay turşu erimeden tazeliğini koruyarak saklanabilir.

Tescil No : 131
Coğrafi İşaret : İskilip Turşusu

Ürünün ayırt edici özellikleri: İskilip turşusunu diğer turşulardan ayırt eden özelliği, kuruluş biçimi ve kuruluşunda kullanılan tuz ve sirke ile ilgilidir. Söz konusu tuz kaya tuzu olarak iskilip bölgesinden elde edilmektedir. Sirke ise üzüm şirasından ve iskilip yöresi bağlarından elde edilen üzümlerden yapılır.

Denetimi: İskilip turşusunun yukarıda anlatılmaya çalışılan usule uygun yapıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde Belediyeden en az üç kişi Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden 1 kişi, Halk Eğitim Müdürlüğünden 1 kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon en az beş kişiden oluşacak ve yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetimlerini yapacaktır.