

No: 1102 – Mahreç İşareti

ORDU TAFLAN TURŞUSU

Tescil Ettiren

ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1102
Tescil Tarihi	: 10.05.2022
Başvuru No	: C2021/000434
Başvuru Tarihi	: 20.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Taflan Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Taflan Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ordu Taflan Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Taflan Turşusu; taflan meyvesi, su ve iri salamura tuzu kullanılarak hazırlanan yöresel bir turşu çeşididir. Ordu Taflan Turşusu; Latince tür adı *Laurocerasus officinalis* Roemer (Sin.: *Prunus laurocerasus* L.) olan bölgede taflan, karayemiş, Laz kirazı isimleriyle de bilinen meyveler kullanılarak hazırlanır.

Taflan meyvesinin mayhoş-buruk tadı turşuya kendine has lezzet ve aromasını kazandırır. Ordu Taflan Turşusunun hazırlanmasında gıda katkı maddeleri kullanılmaz.

Ordu Taflan Turşusu; Ordu ilinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinin birisidir. Ordu ilimize özgü ürünler arasında yer alır. Ordu Taflan Turşusu hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ordu Taflan Turşusunun üretimi ustalık becerisi gerektirir. Ordu Taflan Turşusunun üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Taflan Turşusu Bileşen Listesi

Taflan meyvesi, su ve iri salamura tuzu.

Ordu Taflan Turşusu Üretim Aşamaları

Turşu üretiminde kullanılan taflan meyveleri sağlam, taze ve turşu yapımına uygun özellikte olur. Ordu ilinde yetişen taze taflan meyveleri tercih edilir. Ezik, çürük, küflenmiş vb. meyveler turşu üretiminde kullanılmaz. Kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi uygun olur.

Turşu yapımına taflan meyvelerinin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanan meyveler özenle yıkanır ve temizlenir. Meyvelerin el ile tanelemesi yapılır. Ortalama 5 litrelik gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; 3-4 kg aralığında taflan meyvesi ve 0,7-1 kg aralığında iri salamura tuzu konulur. Bu kap yüzeyine kadar su ile doldurulur. Ağız kapatılarak en az 1 ay serin ve güneş almayan ortamda bekletilir.

Tüketilecek turşular tercihe göre damak tadına uygun tuz oranına gelene kadar suda bekletilir, çekirdekleri çıkartıldıktan sonra tüketilir.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama

Ordu Taflan Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Ambalajlı olarak kapağının açılmaması kaydıyla uygun muhafaza şartlarında ürün yaklaşık 2 yıl kadar saklanabilir.

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak ilgili gıda mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ordu Taflan Turşusu üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Ordu ilimiz ile ün bağı bulunan Ordu Taflan Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Ordu Taflan Turşusu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci; 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.