

No: 398 – Menş e adı

ELAZIĞ ORCİĞ İ

Tescil Ettiren

**FIRAT KALKINMA AJANSI, ELAZIĞ TARIM VE ORMAN İL
MÜDÜRLÜĞÜ, FIRAT ÜNİVERSİTESİ, ELAZIĞ TİCARET VE
SANAYİ ODASI, ELAZIĞ ÜZÜM ÜRETİCİLERİ BİRLİĞ İ**

Bu coğrafi iş are, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.10.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 398
Tescil Tarihi	: 30.11.2018
Başvuru No	: C2016/100
Başvuru Tarihi	: 27.10.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Orciği
Ürün / Ürün Grubu	: Orcik (Cevizli Sucuk)
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Fırat Kalkınma Ajansı, Elazığ Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Fırat Üniversitesi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası, Elazığ Üzüm Üreticileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Özal Mah. Turgut Özal Blv. No: 69/A Yeşilyurt / Malatya Olgunlar Mah. İhsan Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez / Elazığ Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez / Elazığ Cumhuriyet Mah. Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez / Elazığ Çarşı Mah. Öztekin Sok. No: 32 Kat: 2 Merkez / Elazığ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ürünün ambalajında ve etiketinde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Orcik, bir çeşit cevizli sucuk türüdür. Bağ bozumu sırasında yapılır. Üzümünden elde edilen şıranın içine önceden hazırlanıp ipe dizilen cevizlerin birkaç kez batırılmasından sonra kurutularak elde edilir. Orcik, Elazığ şehriyle özdeşleşmiştir.

Elazığ Orciğinin ayırt edici özellikleri yöreye özgü üzümün ve yeni hasat edilmiş cevizlerin kullanılmasından ortaya çıkmaktadır. Orciğin yeni hasat edilmiş taze cevizden ve Elazığ ilinde yetiştirilen yeni hasat edilmiş taze üzümlerden yapılması gerekmektedir.

Elazığ orciğinin ürün değerleri ise şu şekildedir:

Kriter	Limitler
Nem(% , en çok)	23
Kül(% , en çok)	2,2
% 10 HCl'de çözünmeyen kül (% , en çok)	0,3
pH	5,0- 5,7
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden)(% , en çok)	0,05
Ceviz oranı (% , en az)	30

Üretim Metodu:

Yeni sezon hasat edilen yerli cevizler kırılır. Her bir ceviz dört diş olacak hale getirilir. Her bir diş ceviz iç bükey yüzeyi yukarı gelecek şekilde pamuklu ipe ince iğne ile saplanır. Yaklaşık bir metre olan boylar tamamen kurumaya için asılır ve cevizler kurutulur.

Yörede yetişen mevcut üzümün hasat zamanı gelince üzümler toplanır, torbalarda veya havuzlarda preslenerek veya çiğnenerek üzümün suyu çıkarılır. Üzüm suyu büyük kazana alınarak kaynatma işlemi başlatılır. Kaynatma işlemi ile üzüm suyundaki tortular çöktürülür ve üzüm suyundaki su miktarı düşürülür. Brix değeri yaklaşık 70-72 ye gelince şıra, pamuklu bez torbalara alınarak tortu, üzüm çekirdeği vs. süzülür. Süzülen şıra miktar olarak ölçülür, bir miktarı ham bulamaç yapımı için ayrılır, geri kalan kısmı kazana tekrar koyulur ve ısıtma işlemi başlatılır. Bu arada ölçülendirilen şıra miktarına göre (40 lt şıraya 2,5 kg un olacak şekilde) un elenerek bir kaba konulur ve üzerine ayrılan şıra ilave edilerek topaklanmayı önlemek için sürekli karıştırılır, oluşan ince kıvamlı ham bulamaç ince elekten elenerek tortu, un topakları ayırt edilir. Hazırlanan bu ham bulamaca, kazandaki sıcak şıradan bir miktar ilave edilerek, kazandaki şıra sıcaklığına yakın bir sıcaklığa getirilir. Hazırlanan bu ham bulamaç, kaynamaya bırakılan büyük kazandaki şıra içerisine yavaş yavaş ilave edilirken ateş biraz daha arttırılır. Kazan içine ilave edilen ham bulamaç sürekli kürekle karıştırılır. Burada karıştırma işlemi hızlanarak devam eder ve homojen bir pişme sağlanır. Kaynama başlayınca 5 dakika daha karıştırılır ve kazanın altındaki ateş alınır.

Daha önce hazırlanmış olduğumuz ipe dizilmiş cevizler bu bulamaç içerisine batırılır ve bir miktar kurumaya için asılır, bu işlem bir veya iki defa tekrarlanır. Kurumaya bırakılır. Havanın sıcaklığına göre birkaç gün içerisinde kurutma işlemi tamamlanır. Kuruyan orcikler 15-20 cm boylara kesilerek tüketime hazır hale getirilir.

Elazığ orciği ürün özellikleri analizlerinde ürünün net kütledeki ceviz oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır. Elazığ orciğinin içinde en az %30 ceviz olması gerekmektedir.

Üretilen orcik oda sıcaklığı şartlarında ve kuru havada muhafaza edilmelidir. Belirtilen şartlarda muhafaza edilen orcik ortalama 7-8 ay tüketim ömrüne sahip olmaktadır.

Denetleme:

Ürünün üretilip pazarlara sunulduğu 9, 10 ve 11. aylarda, Elazığ Valiliđi, Elazığ Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Fırat Kalkınma Ajansı ve Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası temsilcilerinden oluşan 8 kişilik bir denetim kurulu oluşturularak denetim yapılır, sonucunda rapor hazırlanır. Üretim her aşamasında, yerli taze üzüm, üzüm şırası, yeni hasat edilmiş iç taze ceviz, cevizlerin iplere dizilmesi, sıra yapımı, bulamaç yapımı, kurutma ve paketlenme ile pazara sunum ve etiket kontrolleri yapılacaktır. Ürünün duyuşal kontrolleri (tat, koku, lezzet, aroma) yapılacaktır. Üründe gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve ilave şeker kullanılmaz. En azından yıllık olarak numune alınarak ürün özellikleri ve bu hususlara ilişkin kontrol sağlanır. Böylelikle Elazığ Orciğinin orijinal şekilde üretilmesi sağlanacaktır.

Yukarıda bahsedilen merci yılda en az 3 kez denetim yapar. Bu denetimlerin en az ikisi üzüm ve ceviz hasadı sonrası Eylül, Ekim aylarında gerçekleşir. Coğrafi işaretlerin üreticiler, üretici kuruluşlar, pazarlamacı ve ihracatçı firmalar tarafından kullanılması için, Elazığ Valiliđi'ne müracaat edilir. Elazığ Valiliđi'nin coğrafi işaret için başvuruda bulunan kuruluşlardan oluşturulacak merci ile coğrafi işaretin amacına uygun olarak kullanılacağına dair yapılacak protokol sonucu coğrafi işaret ürün ambalajı ve etiketi üzerinde kullanılabilir.

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 haklarının korunmasında hukuki süreçleri yürütür.