

**No: 489 – Mahreç İşareti**

**ADANA ŞALGAMI**

Tescil Ettiren  
**ADANA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.12.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 489
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.03.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2015/002
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.12.2014
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adana Şalgamı
<b>Ürün Adı</b>	: Şalgam Suyu
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Adana Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karasoku Mahallesi Abidinpaşa Caddesi No:22 ADANA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Adana ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Adana Şalgamı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Şalgamı; Adana'da asırlardır üretilen, yöre ile ünlenmiş, mor-kırmızı renkte, bulanık, tadı ekşi fermente bir içecektir. Temel olarak laktik asit fermantasyonuna tabi tutulan bulgur unu, ekşi maya, içme suyu ve tuz karışımının, siyah havuç (*Daucus carota*) ve şalgam (*Brassica rapa*) ilave edilerek tekrar laktik asit fermantasyonuna tabi tutulması ile elde edilir. Adana Şalgamı isteğe göre acı biberli ya da sarımsaklı olarak da tüketilebilir. Adana Şalgamının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

#### Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

Çözünür katı madde, (g/L) en az	2,5
pH	3,3-3,8
Laktik asit cinsinden toplam asitlik, en az, g/L	6,0
Asetik asit cinsinden uçucu asit, g/L	0,7-1,2
Tuz, (g/L), en çok	20
Kül,(g/L), en çok	15
*Gıda katkı maddesi koruyucular (Benzoik asit-benzoatlar: E 210-213)( mg/L) en çok	200
Renk	Kırmızı-mor
Renklendiriciler	Bulunmamalı

\* Bu gıda katkı maddeleri tek başına veya birlikte kullanılabilir.

### Üretim Metodu:

#### Endüstriyel Üretim Yöntemi

#### Bileşen Listesi

**Su:** En az bir gün dinlendirilmiş oda sıcaklığında içme suyu kullanılır. Su miktarı yaklaşık 100 litre olmalıdır.

**Siyah havuç:** Ticari olgunluğa ulaşmış siyah havuçların yaprak ve kök kısmı kesilerek temizlenir. Hasat edilirken zedelenen havuçlar seçilip ayrılır. Havuçlar su ile temizlenir. Kılcal köklerden ve doğal oyuklardan temizleninceye kadar törpü veya çelik telli fırça ile işleme tabi tutulur. Temizlenen havuçlar kalınlıklarına göre; ince olanlar boyuna, ortası ağaçlaşmış kalınlar ise enine kesilerek doğranır. Ortada oluşan odunsu parçalar atılmalıdır. Doğranmış havuç miktarı 100 litre su için 18 kilodan az olmamalıdır.

**Tuz:** Kaya tuzu tercih edilir. Göl tuzu veya deniz tuzu da kullanılabilir. Rafine edilmiş tuz kullanılmaz. Adana Şalgamının tüketim süresi ve mevsim dikkate alınarak 100 litre suya sonbahar (ekim-nisan) döneminde 1-1,2 kg, ilkbahar (mayıs-eylül) döneminde 1,5 kg tuz eklenir. Tuz, başka kapta eşit miktarda su ile eritilip bir gün dinlendirildikten sonra çok ince süzgeçten geçirilir. Tuzu eritmek için kullanılan su, 100 L su miktarına dâhil edilmelidir. Su miktarını artırmamalıdır.

**Ekşi Maya:** Ekşi mayanın ana maddesi bulgur unudur. Bulgur unu, bulgura işlenmek üzere kaynatılmış ve kurutulmuş buğdayın dış kabukları ayrıldıktan sonra, kırma haline getirilmesi sırasında oluşan ve elek altında toplanan kısımdır. Bu kısım kırılan tanenin %2-3'lük kısmını oluşturmaktadır. Bulgur unu yeterli miktarda içme suyu ile yoğurularak hamur haline getirilir. Hamur, seyrek dokunmuş, gözenekli (tülbent) bezlerden yapılmış küçük

torbaların içine, rahat hareket edecek şekilde yerleştirilir. Bu hamur, su ile karıştırıldığında şişip hacmi genişleyeceği için torbalar geniş olmalıdır.

**Şalgam:** Şalgam yumruları çamurlarından, yapraklarından ve kılcal köklerinden temizlenir. Temizleme işlemi havuçta uygulanan yöntemin aynısıdır. Kabuğu soyulmuş ve doğranmış yumru parçaları gözenekli bezden yapılmış küçük torbalar içine konur. Torbaların ağzı dikerek kapatılır. Torbalar dengeli bir şekilde karışımın içine eklenir. 100 litre suya 3 kg doğranmış şalgam yumrusu konur.

**Acı biber:** Acı biber çeşitleri saplarından, çekirdeklerinden, çöplerinden ayrılır. Nohut büyüklüğünde doğranır. Gölgede, rutubetsiz ortamda kurutulur. Arzu edilen acılıkta Adana Şalgamı elde edebilmek için kurutulmuş acı biber, fermentasyon aşamasında şalgama eklenir.

**Sarımsak:** Küflü olmayan ayıklanmış, temizlenmiş, sarımsak kullanılır.

**Endüstriyel Üretim Yöntemi:** Adana Şalgamının üretileceği kap, gıda ile temasa uygun maddelerden üretilmelidir. Kapların ağızları geniş olmalıdır.

Temizlenmiş kaba, süzölmüş dinlendirilmiş su ve tuz konular, karıştırılır. Karışımın oda sıcaklığında olması önemlidir. Doğranmış siyah havuçlar dengeli şekilde karışımın içine yerleştirilir. Önceden hazırlanmış maya torbaları aynı denge gözetilerek havuçların arasına serpiştirilir. Kabın ağzı sıkıca kapatılır ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. 10-15 gün sonra kontrol için açılır. Kabın üst kısmında süt kaymağı görünümünde film oluşmuşsa karıştırılır. Eğer oluşan film yeşil veya limonkütü renginde ise film ince gözenekli süzgeç ile tamamen süzölür ve atılır. Şalgam yumruları içeren torbalar dengeli biçimde dağılacak şekilde karışıma eklenir. 5-10 gün sonra tekrar film kontrolü yapılır. Fermantasyon aşamasında isteğe göre sarımsak eklenir. Acı biber eklemek istenilmesi durumunda, 100 litre için 2-3 litre fermantasyon seviyesine gelmekte olan şalgam suyu alınır. Başka bir kaptaki, önceden hazırlanan kuru acı biberler ile ayrılan şalgam suyu karıştırılır. Ağzı kapatılıp oda sıcaklığında bekletilir. Ağzı açılmadan zaman zaman sallamak suretiyle acı biber parçalarının karışım içinde hareketi sağlanır. Mevsime göre Adana Şalgamı 20-45 gün içinde fermantasyonunu tamamlar. Adana Şalgamı ince gözenekli süzgeçler yardımı ile süzölür ve cam veya plastik şişelerde şişelenerek tüketime hazır hale getirilir. Dolum aşamasında tanklardaki şalgam suyuna belirli miktarda gıda katkı maddesi koruyucu (benzoik asit- benzoatlar) eklenir. Şalgam suyu için tavsiye edilen tüketim tarihi, üretim tarihinden itibaren 1 yıldır. Koruyucu eklenmemesi durumunda, Adana Şalgamı dolum aşamasından sonra pastörize edilmeli veya soğuk zincirde tüketiciye ulaştırılmalıdır.

#### Geleneksel Üretim Yöntemi

250 litre Adana Şalgamı üretimi için 40-45 kg siyah havuç, 3 kg kaya tuzu, 7 kg şalgam ve 1250-1500 g ekşi maya ve verilen ölçüye uygun miktarda su gerekir.

Ekşi maya: 1250 g bulgur unu elenerek derin bir kaba eklenir. İçine 100 g yaş maya ve 50 g ılık tuzlu su eklenir ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır, mayalanmaya bırakılır. Maya iyice ekşidikten sonra, gıda ile temasa uygun, plastik ya da dut ağacından mamul fiçiyeye konur. Fiçiyeye üzerine 100 litre su eklenir ve 1-2 saat dinlendirilir. Dinlendikten sonra berrak kısmı süzölür, kalan tortu kullanılmaz ve atılır.

Siyah havuçlar tüm halde yıkanır. Ortalamadan büyük olan havuçlar kesilir ve sonra tekrar yıkanıp fiçiyeye eklenir. Tuz eklenerek karıştırılır. Yıkanmış ve özenle temizlenmiş olan şalgamlar kurulan fiçiyenin içine eklenir ve 5 gün boyunca ortalama 4 saatte bir karıştırılır, üstünde oluşan tortular tülbentle süzölür. Fermantasyon aşamasında isteğe göre sarımsak eklenir Kış aylarında ortalama 20 gün, yaz aylarında ise ortalama 10 gün olmak üzere fermantasyona bırakılır, bu süre sonunda tüketime hazır hale gelir. Geleneksel yöntem ile üretilen Adana Şalgamı, soğuk zincir korunarak tüketiciye ulaştırıldığında tavsiye edilen tüketim tarihi, üretim tarihinden itibaren 1 yıldır.

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

Adana Şalgamı bir nesilden diğerine aktarılan bilgilerle birleştirilen yöntem kullanılarak üretilir. Adana Şalgamı fermantasyon süresi iklim koşullarına göre değişiklik göstermektedir. Kullanılan mayanın hazırlanması, fermantasyonun tamamlandığının anlaşılması ve eklenen malzemelerin boyutlarının ayarlanması ustalık gerektirmektedir. Adana Şalgamının kendine has üretimi, ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple yöreye ün bağı bulunan Adana Şalgamının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Adana Şalgamı denetim mercii; Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu, personeli ve üyeleri arasından oda tarafından seçilecek iki üye, Şalgam Üreticileri Derneği tarafından görevlendirilecek iki üye, Adana Büyükşehir Belediyesi, Seyhan İlçe Belediyesi, Yüreğir İlçe Belediyesi ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından görevlendirilen birer üyeden oluşur.

Denetim mercii başkanı, Adana Ticaret Odası yönetiminin belirlediği üyeler arasından seçilir. Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu, personeli ve üyeleri arasından seçilecek üyelerin görev süresi Adana Ticaret Odası seçimleri dönemleri ile sınırlıdır.

Denetim mercii “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” kısımlarında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını ve nihai ürünün özelliklerini kontrol eder.

Denetim mercii, şikâyete bağlı denetimlerde, şikâyetçinin ve gösterilen tanıkların ifadelerini rapor eder, varsa şikâyet konusu malzemelerin örneklerini alır. Denetimlerde çift numune alınır, bir adedi uygun biçimde ambalajlanıp mühürlenerek üreticiye teslim edilirken diğeri aynı şekilde ambalajlanarak ve soğuk zincir muhafaza edilerek Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri veya Çukurova Üniversitesi laboratuvarlarına analiz için gönderilir. Konu ile ilgili tutanakta denetimin yapıldığı tarih, saat ve yer, açık kimliği, numune alınıp alınmadığı, alındı ise üreticiye örnek numune bırakılıp bırakılmadığı, numune alma ve bırakmanın ne şekilde gerçekleştiği, ambalajlamanın uygun olup olmadığı vb. işlemler ayrıntılı olarak belirtilir ve denetlenene imzalatılır. İmzadan imtina hali söz konusu olursa bu da tutanağa geçirilir ve denetim mercii üyelerince imzalatılır.

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.