

No: 99 – Mahreç İşareti

ÇUBUK TURŞUSU

Tescil Ettiren
ÇUBUK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 23.02.2008 tarih ve 26796 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 14.02.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

10.06.2019 tarih ve 54 sayılı Bülten

Tescil No	: 99
Tescil Tarihi	: 26.08.2008
Başvuru No	: C2006/003
Başvuru Tarihi	: 14.02.2006
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Turşusu
Ürün Adı	: Turşu
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çubuk Belediyesi Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Çubuk ilçesi ve köyleri
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı: Çubuk platosunda (Çubuk ilçe ve köyleri) yetiştirilen (salatalık, domates, patlıcan, dolma kelek, fasulye, acur, havuç, sivri biber, biberiye ve lahana gibi) ve sıkı dokularından dolayı körpe halde toplanan sebzelerin, eskiden beri yöreye has yapılış usulü ile hazırlanmasından ibaret bir turşu çeşididir. Çubuk Turşusunun bilinen geleneksel özelliği ise; defne yaprağı ve dereotu kullanılarak oldukça düşük oranda sirke ile yapılması, ev yapımı turşu tadında ve uzun ömürlü (maksimum 2 yıl) olmasıdır.

Üretim Alanı: Çubuk ilçesi ve köyleri

Üretim Metodu: Teknolojik olarak Çubuk Turşusu üretimi için kullanılacak hammaddenin iklimsel-coğrafi yapı özellikleri itibari ile Çubuk platosunda yetiştirilen salatalık, domates, patlıcan, dolma kelek, fasulye, acur, havuç, sivri biber, biberiye ve lahana olması gerekmektedir. Sıkı dokularından dolayı turşu yapımına uygun körpe sebzeler tercih edilir. Sebzeler büyüklüklerine ve şekillerine göre sınıflandırılır.

İstenilen büyüklükte ve şekilde ayrılan sebzeler ön yıkama tankına alınır; çamur, çöp vs. yabancı maddeler yumuşatılır, daha sonra ikinci ve üçüncü yıkamaya tabi tutulur.

Salatalıklar eleklerden geçirildikten sonra 0-1-2-3 numaralarına göre ayrıştırılır. Dolma kelek turşusu için kabuk soyma ve iç temizleme (çekirdek çıkarma) yapılır. Lahana turşusu için gereksiz dış yapraklar temizlenir. Kırmızı pancar, yeşil fasulye ayıklanır ve temizlendikten sonra kaynatılır. Böylece sebzeler temizlendikten ve ayrıştırma yapıldıktan sonra turşu yapımına hazır hale gelir.

Turşuluk malzeme tenekelere ve/veya fiçılara konulur. Sebzelerin üzeri taşana kadar malzemeye göre hazırlanmış tuz, sirke ihtiva eden salamura suyu ile doldurulur. Dereotu, defne yaprağı, sarımsak, acı biber gibi aroma ürünlerinin ilavesi ile hava girişi olamayacak şekilde sıkı olarak kapatılır, beklemeye alınır. Turşu yapımında 5 kg'lık veya daha büyük fiçılar kullanılır. Turşunun geleneksel ve özel tadının ortaya çıkması için oda sıcaklığında takriben 20 gün ila 35 gün bekletilir.

Belirtilen sürede fermantasyona tabi tutulan sebzeler istenilen cins, ebat ve kaliteye göre plastik, cam kavanoz, veya paslanmaz tenekelere dolmu yapılır. Son olarak dolmu yapılan kaplara, aroma ürünlerini içeren dolgu suyu ilave edildikten (Hazırlanan turşularda satış kaplarına aktarım esnasında %70 dolgu suyu, geriye kalan %30'unda su kullanılır) sonra etiketleme yapılır.

Yüzde Değerler:

Miktar	Domates Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (domates)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100
Salamura (dolgu suyu)		
Su	: %89,6	
Tuz	: %8,4	
Sirke	: %2,0 (derecesi 5)	

Miktar	Türlü Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (hıyar, dolma kelek, lahana, havuç, domates, biber, fasulye, acur, vb)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)
Su : %89,6
Tuz : %8,4
Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Pancar Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (pancar)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)
Su : %89,6
Tuz : %8,4
Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Lahana Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (lahana)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)
Su : %89,6
Tuz : %8,4
Sirke : %2,0 (derecesi 5)
E 330 sitrik asit: %0,001

Miktar	Dolma Kelek Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (dolma kelek)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)
Su : %89,6
Tuz : %8,4
Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Biber Turşusu	Bileşimler(%)
6,5 kg	Sebze (biber)	36,1
12,2 kg	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)
Su : %89,6
Tuz : %8,4
Sirke : %2,0 (derecesi 5)
E 330 sitrik asit: %0,01
E 260 Asetik asit: Türk Gıda Kodeksi şartlarına uygun olarak %1,6-2,5 oranında

Miktar	Biberiye Turşusu	Bileşimler(%)
6,5 kg	Sebze (biberiye)	36,1
12,2 kg	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)
Su : %89,6
Tuz : %8,4
Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Ezme Turşusu	Bileşimler(%)
8 kg	Sebze (domates)	80
2 kg	Salamura (dolgu) suyu	20
10 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Patlıcan Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (patlıcan)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

E 330 sitrik asit: %0,001

Miktar	Fasulye Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (fasulye)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Salatalık Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (salatalık)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: 50 yıllık tarihi-geleneksel özellikleri, karasal iklim ve hava şartları özelliği nedeniyle Çubuk platosunda (ilçe ve köyler) yetiştirilen, katkısız salatalık, domates, patlıcan, dolma kelek, fasulye, acur, havuç, sivri biber, biberiye ve lahanalar ürünlerinden, yabancı kimyevi hiçbir katkı maddesi kullanılmadan; sarımsak, acı biber, tuz, sirke, esas özelliği ve tadını veren defne yaprağı ve dereotu katılarak imal edilen farklı lezzete sahip bir turşu olmasıdır. Çubuk Turşusunun bilinen geleneksel özelliği; defne yaprağı ve dereotu kullanılarak oldukça düşük oranda sirke ile yapılması, uzun ömürlü ve ev yapımı turşu tadında olmasıdır.

Çubuk Turşusu imalatı yöre halkının geçim kaynaklarından biri olup, hızla teknolojik olanaklara sahip işletmeler tarafından üretilmeye başlanmıştır. Genellikle iç pazara yönelik olarak imalatı yapılan çubuk turşusu, Çubuk Belediyesinin bu yöresel tadın tanıtımını amacıyla uluslararası düzeyde katılımlar ile gerçekleştirdiği “Çubuk Turşusu” festivalleri ile uluslararası pazarlara yönelik olarak da imalata geçilmesini hedeflemektedir.

2005 Yılı Çubuk Turşu ve Kültür Festivali hem yurtiçi hem de yurtdışı katılımlar ile 160,000 kişiye ev sahipliği yapmıştır.

2. Uluslararası Çubuk Turşu ve Kültür Festivali ise yine Uluslararası katılım ile 8-9-10 Eylül 2006 tarihinde gerçekleştirilecektir.

Ürünün Menşe Ad (veya Mahreç İşareti) Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler: Çubuk Turşu üretiminin vazgeçilmez özelliği karasal iklim ve hava şartları özelliği nedeniyle Çubuk platosunda (ilçe ve köyler) yetiştirilen, katkısız salatalık, domates, patlıcan, dolma kelek, fasulye, acur, havuç, sivri biber, biberiye ve lahana ürünlerinden yapılmasıdır.

Çubuk Turşusunun bilinen tarihi ve geleneksel özelliği ise; yabancı kimyevi hiçbir katkı maddesi kullanılmadan; sarımsak, acı biber, tuz, sirke, esas özelliği ve tadını veren defne yaprağı ve dereotu kullanılarak oldukça düşük oranda sirke ile yapılması, uzun ömürlü ve ev yapımı turşu tadında olmasıdır.

Denetleme: Çubuk Turşusunun bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi ve gerekli idari yapının oluşturulması ile ilgili olarak Çubuk Belediyesi koordinatörlüğünde; Belediyeden en az 3 kişi, Çubuk Ticaret Borsasından 1 kişi, Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi) 1 kişi ve Çubuk Ziraat Odası Başkanlığından 1 kişinin katılımıyla en az 6 kişilik bir denetim mercii oluşturulacaktır.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi noktasında, konusunda uzman tam donanımlı kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasa ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme, tanıtım ve reklam çalışmaları konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Yılda en az 1 kere olmak kaydıyla ve kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ayrıca denetim mercii ihtiyaç olması halinde, şikayet veya şüphe üzerine belirlenen periyotlara bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak Çubuk Turşusu üreticilerini kendi belirleyeceği kişilerce denetleme yetkisine sahip olacaktır. Kurumlardan tahsis edilen denetim mercii üyelerinin denetim amacıyla gerçekleştirdiği harcamalar ve mesai ücretleri denetlenen firmalarca karşılanacaktır.

Kullanım Biçimi: Bahsedilen teknik özellikleri gerçekleştirdiğini ispat eden üreticiler, Çubuk Belediyesinden ya da onun yetkili kıldığı birimden Çubuk Turşusu yazan etiketleri alarak ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir. Etiket kullanım ve basımı yetkisi Çubuk Belediyesine aittir. Çubuk Turşusu ibaresinin coğrafi işaret olarak etiketleme dışında başka bir yolla kullanılması mümkün olmadığı gibi Çubuk Belediye veya onun yetkili kıldığı bir makam dışında bir yerden de bu etiketleri temin etmek mümkün olmayacaktır. Çubuk Turşusu üreticileri Çubuk Turşusu ibaresini, kendi adlarına Türk Patent ve Marka Kurumundan tescil ettirdikleri markaları ile birlikte kullanacaklardır.