



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	84
<b>Başvuru Tarihi</b>	10.12.2004
<b>Başvuru No</b>	C 2004/018
<b>Yayın Tarihi</b>	03.09.2005
<b>Türü</b>	Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibinin Kimliği</b>	Tarsus Belediye Başkanlığı
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	Tozkoparan Zahit Mh. Kasım Gülek Bulvarı Yeni Belediye Tesisleri Tarsus/MERSİN
<b>Coğrafi İşaret</b>	<b>TARSUS ŞALGAMI</b>
<b>Coğrafi Sınırları</b>	Türkiye Cumhuriyeti Sınırları İçi
<b>Kullanılacağı ürün</b>	Şalgam Suyu

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 03.09.2005 tarih ve 25925 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 03.09.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Man

**Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:** Tarsus Şalgamı, yöremizin zengin mutfak kültürü içinde yer alan ve yıl boyunca yemeklerin yanında içilebildiği gibi; yazın serinletici, kış mevsiminde ise enerji sağlayıcı bir içecek gibi tüketilebilen ürünlerimizden birisidir. Tarsus Şalgamının temel malzemesi olan siyah havuç ve şalgam turpu Tarsus Ovasında yetiştirilen tarım ürünleri arasında bulunmaktadır. Tarsus Şalgamının imalatında; beş çeşit girdi ürünü kullanılmaktadır. Bunlar Siyah Havuç, Şalgam Turpu, Doğal Maya olarak Bulgur Unu (kepeği), Su ve Tuzdan ibarettir. Ürün farklılaştırması durumunda ise "Süs Biberi" kullanılır.

Siyah havuç ve şalgam turpu bol su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılıp, yıkanarak temizlenir. Havuç ve turp üzerinde bulunan kök artıkları veya baş kısmındaki dal kalıntıları gerektiği şekilde iyice temizlenir. Havuçlar makine yardımıyla veya elde bir bıçak yardımıyla boyuna, yani uzunlamasına dilimlenir. Şalgam turpu ise kızartmalık patates dilimler gibi, yaprak halinde dilimlenir. Dilimlenmiş havuç ve turp birlikte şalgam kurulacak kabın içine dizilerek yerleştirilir.

Şalgamın mayalanması işleminde kimyevi maya kullanılmaz. Doğal maya olarak bulgur unu, doğal şalgam mayası olarak kullanılır. Tarsus Şalgamı kurulurken şu prosedüre uyulur. Şalgamın kurulacağı kabın içine önce dilimlenmiş siyah havuç ve şalgam turpu karışık bir şekilde yerleştirilir. Suyu ilave edilir. Kafi miktarda tuzu konulur, kısa bir süre tuzun kolay erimesini sağlamak için su yüzeyinden karıştırılır. Özel surette hazırlanmış şalgam mayası, kabın içindeki suyun üst yüzeyinde duracak şekilde özel bez torbası içinde asılı bırakılır. Kabın ağzı sıkıca kapatılır. Şalgam kurulacak suyun yoğun kılor içermemesi gerekir. Kilor şalgamın kalitesini olumsuz etkiler. Kurulan şalgam mayalanması için gerekli süreyi beklemek için dinlendirmeye alınır. Şalgamın mayalanması süreci bulunduğu ortamın sıcaklığından doğrudan etkilenmektedir. Mayalanma süresi mevsimine ve ortamına göre değişiklik arz etmektedir. Yirmi beş derece ortam sıcaklığında kurulan şalgamın mayalanma süresi yedi/sekiz gündür. Mayalanma süresini çok iyi geçirmiş şalgam yöremizde "keskin şalgam" olarak sınıflandırılmaktadır. Şalgam kurulduktan sonra mayalanma kıvamına gelip gelmediği tadılmak suretiyle tesbit edilmektedir.

Tarsus Şalgamı iki farklı ürün olarak üretilmektedir. Normal Tarsus Şalgamının muhteviyatında acı kullanılmaz. Yöremizde yetişen ve halk arasında "süs biberi" adıyla bilinen biber, şalgam kurulurken içine atıldığı takdirde "acı şalgam" elde edilir. **Tarsus Şalgamının Kimyasal Özellikleri**

Yüz litrelik Tarsus Şalgamı imalatında kullanılan malzemelerin miktarı şu şekilde tesbit edilmiştir. Tarsus Şalgamı muhteviyatında; Siyah Havuç: 20 kg., Şalgam Turpu: 2 kg., Doğal Maya olarak Bulgur Unu (kepeği) 3 kg., Su 100 litre ve Tuz 1,5 kg.dır.

#### **Denetim**

Tarsus Şalgamının üreticileri tarafından bu standarda göre üretilip üretilmediğini denetlemek ve yerinde kontrol etmek maksadıyla TARSUS Belediye Başkanlığı tarafından bir kurul teşkil edilmiştir. Bu kurul aşağıda belirtilen görevlilerden meydana gelmektedir.

Idari ve Sosyal İşlerden Sorumlu Başkan Yardımcısı

Kültür ve Halkla İlişkiler Müdürü

Belediyeden Gıda Mühendisi veya Teknikeri

Ticaret Odasının Görevlendirdiği Bilirkişi Durumunda Şalgam Ustası

Tarsus Şalgamının üretimini yaptığı işletmelerde, söz konusu kurul her altı ayda bir (yılda iki sefer) olacak şekilde düzenli olarak denetim ve kontrol yapar. Ayrıca şikayete bağlı hususlarda zamana bağlı kalmaksızın denetim ve kontrol görevini yerine getirir. Kurul tarafından yerinde teslim alınan ürün numuneleri en yakın gıda laboratuvarında tetkik ve tahlil

işlemine tabi tutulur. Ürün hakkında verilen tetkik ve tahlil raporu dikkate alınarak, görevli kurul ürün hakkındaki kararını en geç üç gün içinde ilgisine bildirir.

Tarsus Şalgamı işaretini kullanmak isteyen işletmelerin bu konudaki taleplerini TARSUS Belediye Başkanlığına bildirmeleri gereklidir. Bu iş için görevlendirilen kurulun mesaisine karşılık doğabilecek sair masraflar ve ücretler ilgili işletmeler tarafından karşılanır.