No: 492 – Mahreç İşareti

SİVAS PEZİK TURŞUSU / SİVAS PEZİK DAL TURŞUSU

Tescil Ettiren

SİVAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.03.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 492
Tescil Tarihi	**:** 12.03.2020
Başvuru No	**:** C2018/051
Başvuru Tarihi	**:** 06.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	**:** Pezik turşusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Turgut Özal Bulvarı Merkez SİVAS
Vekil	**:** Ersun Aydın (Rehber Marka Patent Danış. Hiz. San. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	**:** Sivas ili
Kullanım Biçimi	**:** Sivas Pezik Turşusu veya Sivas Pezik Dal Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı ticarete konu olması durumunda Sivas Pezik Turşusu veya Sivas Pezik Dal Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ambalaj üzerinde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu yöreye has özel bir turşu çeşididir. Ürünü farklılaştıran temel malzeme pezik pancar dalının (şeker pancarı hariç pezik ve diğer saplı her türlü pancar türleri) üretimde kullanılmasıdır.

Ürünün tarihsel gelişiminde, yöre insanının evlerinin önünde büyük kazanlar içerisinde bu turşunun üretiminin yapıldığı bilinmektedir.

Sivas ilinin kültürel birikimi ile günümüze taşınan bu ürün Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu adı ile ünlenmiştir.

Üretim Metodu:

Pancar dalları yapraklarından ayrılacak şekilde budanır ve sadece sap şeklinde kalan pancar dalları kökünden de bir parmak mesafeden kesilerek tek tek kazan içerisinde kaynatılmış olan suyun içine bırakılıp 1-3 dakika haşlanır. Sonrasında haşlanan pancar dalları çıkarılıp soğuk suya bırakılıp 5-7 dakika bekletilir. Soğuk suya alınma işlemine şoklama denir ve bu işlem adımı ile üründe kararma olması engellenir.

Şoklama işlemi biten pancar dalları turşunun yapılacağı isteğe bağlı kaplara basma/doldurma işlemi yapılır. Ardından 5 kiloluk ürün için 8-10 baş sarımsak ezilip 80-100 g pul biber ayrıca tercihe göre kişniş, hardal tohumu, defne yaprağı, zencefil, tane karabiber, karanfil ve çubuk tarçın ve 100-110 g ufalanmış kaya tuzu ile üzerini tamamlayacak kadar su eklenip karıştırılır. Harmanlanan bu karışım, basma/doldurma yapılan kaba eklenir ve içerisine 3-5 adet limonun suyu ya da bu miktara uygun şekilde limonsuyu ile 1 su bardağı sirke eklenir. Tüm bu işlemler tamamlandıktan sonra kabın ağzına dereotu ya da tercihen maydanoz yerleştirilip kapak sıkıca kapatılıp 1-3 hafta bekletilerek mayalanması sağlanır. Sürenin sonunda tüketime hazır hale gelir.

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

Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu yöre adıyla özdeşleşmiş üründür. Yörenin önemli kültürel değerleri arasında bulunmaktadır. Ürünün üretimi, bilgi ve deneyim gerektirir. Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusunun tüm özellikleri nedeniyle yörede üretilmelidir.

Denetleme:

Sivas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sivas Esnaf ve Sanatkârlar Odalar Birliği, Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile denetim mercii oluşturulmuştur. Denetim mercii periyodik olarak ve şikâyet halinde her zaman denetim görevini yürütecektir.

Denetim mercii; nihai üründe yer alan malzemelerin üretim metoduna uygun olup olmadığını denetleyecektir.

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.