

**No: 249 – Mahreç İşareti**

**ORHANGAZİ GEDELEK TURŞUSU**

Tescil Ettiren

**ORHANGAZİ TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.02.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 249
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2014/006
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.02.2014
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Orhangazi Gedelek Turşusu
<b>Ürünün Adı</b>	: Turşu
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Orhangazi Ticaret Ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hürriyet Mah. Bursa Yalova Yolu Üzeri No:38/1 16800 Orhangazi Bursa
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Bursa İli Orhangazi İlçesi Gedelek Mahallesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gedelek, Bursa'nın Orhangazi ilçesine kayıtlı bir köy olup, 2014 yılında mahalle statüsü kazanmıştır. Bölgede ağırlıklı olarak biber, hıyar, beyaz lahana, yeşil domates, kırmızı pancar, fasulye, acur, yeşil erik, karnabahar, sarımsak, havuç, mor lahana, patlıcan, bamya, kiraz, çağla, ahlat, kırmızı havuç, salamura yaprak, muşmula, ayva, elma, turp (alabaş), yabancı maydanoz, kereviz, kızılıcak, mısır, kelek (kavun), patlıcan dolma, lahana dolma ve karışık turşu üretilir (Tablo 1 ve Tablo 2'de verilen meyve ve sebzeler).

Orhangazi Gedelek Turşusunun ayırt edici özelliği; yabancı kimyevi hiçbir katkı maddesi kullanılmadan bu bölgede yer alan "Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu" kullanılarak, Tablo 1 ve Tablo 2'de yer alan meyve ve sebzelere deniz tuzu (veya kaya tuzu) ile asetik asit kullanılarak imal edilen, raf ömrü uzun bir turşu olmasıdır.

#### **Üretim Metodu:**

Orhangazi Gedelek Turşusunun yapımı "1. Aşama: Orhangazi Gedelek Turşusu Üretim Akışı" ve "2. Aşama: Fermantasyonu Tamamlanmış Orhangazi Gedelek Turşusu Üretim Akışı" aşamalarına göre gerçekleştirilir.

#### 1. Aşama: Orhangazi Gedelek Turşusu Üretim Akışı:

Tablo 1 ve Tablo 2'de belirtilen taze meyve ve sebzelerden, turşu yapımına uygun nitelikte olanları seçilir. Boylama yapılacak meyve ve sebzeler büyüklüklerine ve şekillerine göre sınıflandırılır. Boylanmış meyve ve sebzelerde uygun olmayan renk, şekil ve yapıda olanlar ayıklanır. Boylama ve ayıklaması yapılan meyve ve sebzeler yıkamaya alınarak, çamur, çöp vs. yabancı maddeler uzaklaştırılır. Küçültülecek meyve ve sebzeler küçük parçalara ayrılır (parçalama işlemi fermantasyondan sonra da yapılabilir). Kırmızı pancar, fasulye, turp (alabaş), yabancı maydanoz, patlıcan dolma temizlendikten sonra kaynatılır.

Yukarıda belirtildiği şekilde ayıklama, büyüklüklerine göre sınıflandırma, yıkama ve haşlama işlemine tutulan meyve ve sebzeler turşu yapımına hazır hale getirilir ve kaplara konulur. Kullanılan kaplar küçük ambalaj kabı boyutunda olabileceği gibi, turşu olgunlaştıktan sonra küçük kaplara alınmak üzere fiçi, varil veya daha büyük hacimli olan kaplar da olabilir.

Kaplara konan meyve ve sebzelerin üzerine, Tablo 1’deki kriterlere göre deniz tuzu veya kaya tuzu, asetik asit, şeker veya üzüm sirkesi ve “Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu” ile hazırlanmış salamura ile hava kalmayacak şekilde doldurulur ve sıkı şekilde kapatılır. 20-30 gün süren fermantasyon süreci sonrasında turşular tüketime hazır hale gelir.

Başlangıçta küçük kaplara konulan turşular etiketlenerek doğrudan satışa sunulabilir. Büyük hacimli kaplara konan meyve ve sebzeler ise, fermantasyondan sonra mevcut salamurasıyla birlikte veya Tablo 2’de yer alan kriterlere göre hazırlanmış yeni salamura ile küçük kaplara alınır.

#### 1. Aşama: Orhangazi Gedelek Turşu Üretimi Akış Şeması:

1. Hammadde seçimi: Tablo 1 ve Tablo 2’de yer alan meyve sebzeler,
2. Boylama (lahana ve karnabahar gibi büyük ebatlı ürünler bölünerek boyut küçültülür),
3. Ayıklama,
4. Yıkama,
5. Parçalama (fermantasyondan sonra da yapılabilir)
6. Haşlama (kırmızı pancar, fasulye, turp (alabaş), yabancı maydanoz, patlıcan dolma),
7. Meyve ve sebzelerin kaplara konulması (sarımsak olanlarda sarımsak bu aşamada konulur),
8. Tablo 1’deki kriterlere göre deniz tuzu veya kaya tuzu, asetik asit, şeker veya üzüm sirkesi ve “Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyuyla” hazırlanan salamura ilavesi,
9. Turşu kurma: 20 – 30 gün süreyle fermantasyonla olgunlaştırma.
10. Etiketleme veya 2. Aşamanın uygulanması ile pazara sunma.

Tablo 1. Orhangazi Gedelek Turşusu Meyve ve Sebzelerinde Uygulanan 1. Aşama Üretim Kriterleri (18 kg’lık tenekte ambalajlar için)



## 2. Aşama: Fermantasyonu Tamamlanmış Orhangazi Gedelek Turşu Üretim Akışı:

1. Aşama ile fermantasyonunu tamamlamış Tablo 1 ve Tablo 2’de yer alan meyve ve sebzelerin turşularında, gerekenler için parçalama işlemine tabi tutulur (parçalama işlem, fermantasyondan önce de yapılabilir). Meyve ve sebzeler dolun yapılacak küçük ambalaj kaplarına Tablo 2’deki kriterlere göre doldurulur. Tablo 2’de yer alan kriterlere göre deniz tuzu veya kaya tuzu, asetik asit, şeker veya üzüm sirkesi ve “Orhangazi Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu” ile hazırlanmış yeni salamura, kapların içerisinde hava kalmayacak şekilde doldurulur ve sıkı şekilde kapatılır. Etiketlemenin ardından pazara sunulur.

2. Aşama: Fermantasyonu Tamamlanmış Orhangazi Gedelek Turşu Üretim Akış şeması:

1. Aşama 1’ ile fermantasyonu tamamlanmış meyve ve sebzeler den oluşan turşular,
2. Parçalama (fermantasyondan önce de yapılabilir),
3. Meyve ve sebzelerin kaplara konulması,
4. Tablo 2’deki kriterlere göre deniz tuzu veya kaya tuzu, asetik asit, şeker veya üzüm sirkesi ve “Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyuyla” hazırlanan salamura ilavesi,
5. Etiketleme ve pazara sunma

Tablo 2. Fermantasyonu Tamamlanmış Orhangazi Gedelek Turşusu Meyve ve Sebzelerinde Uygulanan 2. Aşama Üretim Kriterleri (18 kg’lık teneke ambalajlar için )



Üretim aşamasında kullanılan Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu yüksek kalsiyum, düşük sodyum ve magnezyum içeriği ile normal sulara oranla sertliğini muhafaza etmesinde tekstürüne olumlu etki yaptığı görülmektedir. Bu suyun işletmelerde turşu salamuraasında kullanılması Orhangazi Gedelek Turşusu için ayırt edici bir özelliktir. Aşağıda Tablo 3’de yer alan Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyunun kimyasal özellikleri dikkate alınarak belli dönemlerde alınan kaynak suyu örnekleri ile izlenebilirlik sağlanması mümkündür.

**Tablo 3. Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu Kimyasal Özellikleri**

Suyun alındığı mevsim (yağış ve iklimsel farklılıklar) küçük sınırlar içinde farklılık gösterebilir. Aşağıda ortalama değerler ile minimum ve maksimum değerler belirtilmiştir.

<b>Kimyasal Özellikler</b>	<b>Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu</b>
	1.P
Alkalinite tayini (mg/L-CaCO <sub>3</sub> )	100-250
Bulanıklık tayini (NTU)(NTU)	0,05-0,15
İletkenlik tayini (µs/cm)	507
Klorür tayini (mg/L)	4,5-5,0
Koku ve Tat tayini	Uygundur (herhangi bir tat ve koku içermez)
Nitrit tayini (mg/L)	T.E.
pH tayini	7,0-7,5
Renk tayini (pt/Co)	T.E.
Serbest klor tayini (mg/L)	T.E.
Toplam fosfor tayini (mg/L)	T.E.
Toplam sertlik tayini (Fr°)	22-30

<b>Mineral ve Ağır Metal Tayini (mg/kg veya µg/kg)</b>	<b>Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu</b>
	1.P
Alüminyum (Al)	T.E.
Bakır (Cu)	T.E.
Çinko (Zn)	T.E.
Demir (Fe)	T.E.
Kalsiyum (Ca)	80-90
Magnezyum (Mg)	4-5
Potasyum (K)	0.25-0.35
Selenyum (Se)	T.E.
Sodyum (Na)	2.5-3.7
Kalay (Sn)	T.E.
Kurşun (Pb)	T.E.
Bor (B)	T.E.
Nikel (Ni)	T.E.
Mangan (Mn)	T.E.

## **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Orhangazi Gedelek Turşusu, Gedelek Mahallesinde bulunan “Orhangazi Gedelek Pınarbaşı” isimli kaynaktan alınan kaynak suyu ile üretilir. Orta sert-sert olan Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu içerdiği yüksek kalsiyum ve düşük magnezyum ve sodyum değerleri ile kaliteli turşu yapımına elverişlidir. “Turşu köyü” olarak ün kazanan Orhangazi Gedelek’te çok sayıda turşu üreticisi olup, turşu üretiminin bölge ekonomisine katkısı önemlidir. Ayrıca üretimde kullanılacak sebzelerin seçimi ve üretim metodu da ustalık gerektirir. Bu nedenle turşu üretiminin tüm aşamaların Orhangazi Gedelek’te gerçekleşmesi zorunludur.

### **Denetleme:**

Orhangazi Gedelek Turşusunun “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri”, “üretim metodu” ve “coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gereken üretim, işleme ve diğer işlemler” başlıklı kısımlarda belirtilen özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi; Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde ve Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odasından 3 kişi, Gedelek Mahallesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden 1 kişi ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden (gıda veya ziraat mühendisi) 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişilik bir komisyon tarafından yapılır. Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odasının görevlendireceği personel sadece sekretarya ve organizasyon için komisyonda yer alır.

Orhangazi Gedelek Turşusu üreten firmalar, her yılın ocak ayında ticaret sicil kayıtlarından, vergi kayıtlarından ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) ile yapılacak olan yazışmalarla tespit edilerek “üretici kayıt defteri” oluşturulur. Ayrıca Orhangazi Gedelek Turşusunu ürettiğini beyan eden firmalar da üretici kayıt defterine kaydedilir. Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenecek yıllık denetim takvimi çerçevesinde her yılın ilk dört aylık döneminde, üretici kayıt defterinde yer alan firmalar denetlenir.

Denetim, yılda en az bir kere olmak kaydıyla yapılır. Ayrıca Komisyon ihtiyaç olması halinde, şikâyet veya şüphe üzerine denetleme yetkisine sahiptir. Şikâyet üzerine yapılacak denetimler, şikâyet tarihinden itibaren bir ay içinde gerçekleştirilir.

Orhangazi Gedelek Turşusu üreticilerinden, turşu üretiminde kullandıkları sulardan numuneler alınarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsüne gönderilir. Alınan su numuneleri “Gedelek Pınarbaşı Kaynak Suyu Kimyasal Özellikleri” tablosundaki değerlere uygunluğu bakımından analiz edilir.

Komisyonun denetim amacıyla yapacağı analizlerin masrafları denetlenen firma tarafından karşılanır. Ancak analiz masrafları dışındaki diğer masraflar Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

Komisyon; denetimin gerçekleştirilmesi, denetim raporlarının hazırlanması, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal süreçleri başlatma, takip etme, tanıtım ve reklam çalışmaları konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterir. Komisyon tarafından oluşturulan denetim raporları, Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odası tarafından arşivlenir ve ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.