

No: 1838 – Mahreç İşareti

OSMANCIK DOMATES KAVURMASI

Tescil Ettiren

OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1838
Tescil Tarihi	: 03.04.2026
Başvuru No	: C2025/000030
Başvuru Tarihi	: 03.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Domates Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmancık Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Domates Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Domates Kavurması; domates, pirinç, bulgur, soğan, sarımsak, biber, salça, baharat, sıvı yağ, tereyağı ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Özellikle sonbahar ve yaz aylarında taze yeşil domates kullanılarak yapılan ve yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Osmancık Domates Kavurmasının; hazırlanmasında kullanılan yeşil domates, yemeğe ekşi-mayhoş tat özelliğini kazandırır. Domatesin kendi suyuyla yemeğin/eklenen pirinçlerin pişirilmesi, yemeğe ilave su konulmaması ve yemeğin az sulu olarak hazırlanması Osmancık Domates Kavurmasının başlıca özellikleridir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Domates Kavurması günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Halk arasında domates kavurması yemeği olarak da bilinen Osmancık Domates Kavurması geçmişten günümüze kadar Çorum ili mutfağında yeşil domates ile pirincin birlikte kullanılması ile hazırlanan, bu bakımdan farklılaşan üretim metodu ile bilinir.

Osmancık Domates Kavurması hazırlanması ve üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Domates Kavurması üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Domates Kavurması İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g yeşil domates,
- 100 g kırmızı domates,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g kavrulmuş kıyma (isteğe bağlı),
- 50 g pirinç,
- 50 g bulgur (isteğe bağlı),
- 50 g biber (isteğe bağlı),
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g salça (domates salçası ve/veya biber salçası),
- 25 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g ayıklanmış maydanoz (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber.

Osmancık Domates Kavurmasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere içerisine; sıvı yağ, tereyağı, doğranmış kuru soğan, biber ve sarımsak konularak kavrulur. Sırasıyla; doğranmış kırmızı domatesler, salça, kıyma da eklenerek ortalama 5 dakika kavurulur. Elma dilimi şeklinde kesilmiş ve soyulmuş taze yeşil domatesler de tencereye konulur.

Hazırlanan karışıma yıkanmış pirinç, tuz, pul kırmızıbiber, karabiber ve isteğe bağlı diğer bileşenler de eklenerek ortalama 15 dakika kadar kısık ateşteki ocakta pişirilir. Osmancık Domates Kavurmasının az sulu olmasına, pirinçlerin domates suyunda yeteri kadar pişmesine dikkat edilir.

Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasındaki bu üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasında kullanılacak domatesler ve pirinçler tercihen Çorum ilinden temin edilir.

Servis:

Osmancık Domates Kavurmasının; pişirildikten sonra ortalama 10 dakika dinlendirilerek, isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Ayrıca Osmancık Domates Kavurmasının üzerine isteğe bağlı olarak süsleme amaçlı maydanoz da konularak servisi yapılabilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Domates Kavurmasının; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Domates Kavurmasının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Osmancık Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Domates Kavurması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.