

No: 1662 – Mahreç İşareti

OSMANCIK YIRTMAÇ YEMEĞİ

Tescil Ettiren

OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1662
Tescil Tarihi	: 18.11.2024
Başvuru No	: C2024/000137
Başvuru Tarihi	: 18.04.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Yırtmaç Yemeği
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 Yırtmaç Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Yırtmaç Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Yırtmaç Yemeği; su, asma yaprağı, nohut, mercimek, börülce, bakla, bulgur, salça, tuz, pul kırmızıbiber, sıvı yağ, tereyağı, yoğurt, sarımsak, yeşilbiber, domates, kuru/taze nane, soğan, dereotu ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Osmancık Yırtmaç Yemeği; Çorum ili mutfağında asma yaprağı ve çeşitli bakliyatların birlikte kullanılması ile farklılaşmış, üretim metodu ile geçmişten günümüze kadar yapılagelen bir yemektir. Halk arasında üretiminde asma yaprakları yırtılarak kullanılmasından dolayı “yırtma aş” olarak da bilinir.

Özellikle ilkbahar ve yaz aylarında taze asma yaprakları kullanılarak yapılan ve yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Osmancık Yırtmaç Yemeği; hazırlanmasında kullanılan asma yaprakları yemeğe ekşi tat özelliğini kazandırır.

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

Osmancık Yırtmaç Yemeği üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Yırtmaç Yemeğinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Yırtmaç Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 litre su,
- 300 g yoğurt (isteğe bağlı),
- 250 g taze asma yaprağı ve/veya salamura asma yaprağı,
- 100 g haşlanmış nohut,
- 100 g yeşil mercimek,
- 100 g börülce (isteğe bağlı),
- 100 g ince doğranmış/çekilmiş bakla (isteğe bağlı),
- 100 g kuru soğan ve/veya taze soğan,
- 100 g domates (isteğe bağlı),
- 50 g pilavlık bulgur,
- 50 g domates ve/veya biber salçası,
- 30 g yeşilbiber (isteğe bağlı),
- 30 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 25 g tereyağı,
- 25 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 10 g kuru ve/veya taze nane,
- 10 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış dereotu,
- 5 g pul kırmızıbiber.

Osmancık Yırtmaç Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere içerisine; su, haşlanmış nohut, yeşil mercimek, börülce, bakla ve bulgur konulup karıştırılır. Bu karışım ortalama 20 dakika kadar pişirilir. Bu karışımın yeteri kadar pişmesi istenir ve fazla sulu kalmamasına özen gösterilir.

Ayrı bir tencere içerisine öncelikle doğranmış soğan, sıvı yağ ile salça konulur ve kavurulur. Doğranmış yeşilbiber ve domates de eklenerek üzerine yeterince su ilave edilir. Hazırlanan bu sosun/karışımın ortalama 5 dakika kadar pişirilmesi sağlanır.

Osmancık Yırtmaç Yemeği hazırlanmasındaki bu üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan bu iki ayrı karışım birleştirilir ve tuzu da eklenerek ortalama 5 dakika daha pişirilir.

Ayrıca tereyağı, kuru nane ve pul kırmızıbiber bir arada kavrulur ve ayrı bir sos daha hazırlanır ve daha önce hazırlanmış yemeğin üzerine dökülür.

Son aşamada; ince şekilde doğranmış taze nane, taze soğan, dereotu, maydanoz ile doğranmış/yırtılmış asma yaprakları da yemek ile birleştirilir ve karıştırılır. Kullanılan asma yaprakları tercihen Çorum ilinde yetiştirilen asmalardan temin edilir.

Osmancık Yırtmaç Yemeğinin; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Osmancık Yırtmaç Yemeğinin servisinde isteğe bağlı olarak üzerine; ezilmiş sarımsak ve yoğurttan hazırlanan sarımsaklı yoğurt da konulabilir.

Ayrıca isteğe bağlı olarak Osmancık Yırtmaç Yemeğinin üzerine süsleme amaçlı; taze nane, taze soğan, dereotu, maydanoz da konularak servisi yapılabilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Yırtmaç Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Yırtmaç Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Yırtmaç Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.