

No: 1636 – Mahreç İşareti

OSMANCIK KAPARI TURŞUSU

Tescil Ettiren

OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1636
Tescil Tarihi	: 04.09.2024
Başvuru No	: C2024/000106
Başvuru Tarihi	: 13.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Kapari Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
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
Kullanım Biçimi	: Osmancık Kapari Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Osmancık Kapari Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Kapari Turşusu; Latince tür adı *Capparis* sp. olan ve ülkemizde gebere, kebere, gebre isimleriyle de bilinen kapari bitkisinin meyve ve/veya çiçek tomurcuğu kısımları kullanılarak hazırlanan bir turşudur.

Osmancık Kapari Turşusunun hazırlanmasında; kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları, su, sirke, iri salamura tuzu ile isteğe bağlı olarak limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı da kullanılır.

Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ili Osmancık ilçesinin adı ile özdeşleşmiş işlenmiş fermente ürün grubunda olan bir turşu çeşididir. Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ilinin mutfak kültürüne özgü ürünlerden birisidir. Kapari bitkisinin kullanılan kısımlarının mayhoş-buruk tadı, Osmancık Kapari Turşusuna kendine has ekşimsi lezzetini ve aromasını kazandırır.

Osmancık Kapari Turşusu üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kapari Turşusunun üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Kapari Turşusunun Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 1 kg kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları,
- 3 litre su,
- 500 ml sirke,
- 150 g iri salamura tuzu,
- 30 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g limon tuzu (isteğe bağlı),
- 10 adet defneyaprağı (isteğe bağlı).

Osmancık Kapari Turşusunun Üretim Aşamaları:

Osmancık Kapari Turşusunun üretiminde; Çorum ilinde özellikle de Osmancık ilçesinde yetiştirilen kapari bitkileri tercih edilir. Turşu üretiminde kullanılan kapariler; sağlam, taze ve turşu yapımına uygun şekilde seçilir.

Turşu hazırlanmasında kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi gerekir. Kapari turşusu hazırlanmasında genellikle üzüm sirkesi tercih edilir.

Turşu yapımına kaparilerin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanması tamamlanan kapariler özenle yıkanır. Temizlenen kaparilerin acılığının giderilmesi amacıyla genellikle %10-20'lik tuzlu su/salamura içerisinde ortalama 1 hafta kadar bekletilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak kapariler ortalama 5 dakika boyunca haşlanır. Haşlamadan sonra oda sıcaklığına gelen kapariler daha sonrasında turşu hazırlanmasında kullanılır.

Osmancık Kapari Turşusu hazırlanırken; kaparilerin acılığının giderilmesi ve haşlama işleminin yeterince yapılıp yapılmadığının anlaşılmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; kapariler, sirke, iri salamura tuzu, isteğe bağlı; limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı konulur. Daha sonra bu kap ağız kısmını kaplayacak kadar su ile doldurulur. Kabin ağzı sıkıca kapatılarak ortalama 1 ay süre ile serin ve güneş ışığı almayan bir ortamda bekletilerek

fermantasyona uğraması sağlanır. Fermentasyon sonucu kaparilerin renklerinde kararırma gözlenir ve böylelikle kapari turşusu tüketime hazır hale gelir.

Muhafaza Koşulları ve Depolama:

Osmancık Kapari Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan temiz ortamlarda muhafaza edilir ve depolanır.

Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Osmancık Kapari Turşusu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Ayrıca gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak ambalajlama işlemi Çorum ili dışında da gerçekleştirilebilir.

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

Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Osmancık Kapari Turşusu için kullanılacak bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kapari Turşusunun üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

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 Kapari Turşusu üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Kapari Turşusunun üretim aşamaları, muhafazası, depolanması, ambalajlanması ve piyasaya arzı aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Kapari Turşusu ibaresinin ve mahreç işareti amblemi 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.