

No: 1131 – Mahreç İşareti

MİDYAT TURŞUSU / MİDYAT ACUR TURŞUSU

Tescil Ettiren
MİDYAT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1131
Tescil Tarihi	: 01.06.2022
Başvuru No	: C2021/000162
Başvuru Tarihi	: 05.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Midyat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Cumhuriyet Bulvarı No: 21 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu; 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli olan Midyat Acuru, kaya tuzu, kişniş, acı sivri biber, sarımsak ve sirke kullanılarak üretilir.

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Midyat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kişniş kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun üretiminde, 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli olan Midyat Acuru kullanılır. Hasat edilen Midyat Acuru, en geç 3 gün içinde turşu üretiminde kullanılır.

Turşuluk acurlar ayıklanır, içi su dolu bir kapta bekletilerek yıkanır ve uçlarındaki tüyleri kopartılır. Turşu üretilen şişenin içine, litre başına 15 g kişniş ile 3-5 diş sarımsak ve turşuluk 10-15 adet acı sivri biber eklenir. Şişe daha sonra, boşluk kalmayacak şekilde acur ile doldurulur.

Salamura suyu; 3,5 litre suyun içine 200 g tuz ve 100 ml sirke eklenip iyice karıştırılarak hazırlanır. Salamura suyu, acur doldurulmuş şişeye doldurulur ve şişenin kapağı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. 18-20 °C sıcaklıkta en az iki hafta bekletilir. Tuz miktarının yeterli olmaması ya da uygun sıcaklıkta bekletilmemesi nedeniyle turşunun üst yüzeyinde beyaz bir tabaka oluşabilir. Bu tabaka turşunun tadını ve kokusunu etkilemez ancak erken bozulmasına neden olur. Bu sebeple beyaz tabaka oluşursa hemen alınması gerekir.

Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu 13-18 °C sıcaklığında serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir.

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

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Midyat ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Midyat Acuru kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda ve Midyat Belediyesi, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle acur olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.