

No: 615 – Mahreç İşareti

OĞUZELİ NAR EKŞİSİ

Tescil Ettiren
OĞUZELİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

03.01.2022 tarih ve 116 sayılı Bülten

Tescil No	: 615
Tescil Tarihi	: 03.12.2020
Başvuru No	: C2017/178
Başvuru Tarihi	: 14.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Oğuzeli Nar Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Nar ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Oğuzeli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Oğuzlar Mh. Belediye Cd. N:1 Oğuzeli GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili Oğuzeli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Oğuzeli Nar Ekşisi ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Oğuzeli Nar Ekşisi ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Oğuzeli Nar Ekşisi; 448 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı kullanılarak, içine tatlandırıcı ve katkı maddesi konulmadan üretilen nar ekşisidir..

Geçmişe eskiye dayanan ve yöreyle ün bağı bulunan Oğuzeli Nar Ekşisinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Miktar / Metot
Suda çözünür kuru madde % (m/m)	% 69,8 / TS4590
Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) % (m/m)	% 7,17 / TS1125 ISO750
pH	3,4 / TS1728 ISO1842
Hidroksimetil furfural (HMF) (mg/kg)	4522,57 / TS13356
Sakkaroz	Bulunmaz / Lane Eynon

Üretim Metodu:

1.Nar Hasadı

Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı sulu bir nar olduğu için ekim ayında yağmurdan sonra hasat edilir. Meyve sineklerini çok çekmesi ve sulu yapısıyla bozulmaya yatkın olması sebebiyle hasat edilir edilmez hızlı bir şekilde işleme alınması gerekir. Bu nedenle narlar, hava geçirgen sandıklara konularak kısa sürede işleme alınır. İşleme alınmayan narlar ise soğuk hava depolarında muhafaza edilir.

2.Temizleme

Temizleme iki aşamalı yıkamadan oluşur. Narlar su dolu küvete konur ve taneleme makinesi hareketli helezonu içinde püskürtmeli yıkama sisteminden geçirilir. Yıkama suyu, klorsuz ve oda sıcaklığında olmalıdır.

3.Narın tanelenmesi ve ezilmesi

Presleme işlemi için nar önce tanelenmelidir. Geleneksel metotta taneleme; bıçak ile ikiye ayrılan narın kabuğuna tahta kaşıkla vurularak tanelerin bir kaba dökülmesi yoluyla yapılır. Modern teknikte ise; taneleme makinesi ile el değmeden helezondan makine içerisine alınan narlar, makine bıçakları ile 3-4 parçaya ayrılıp titreşim sayesinde tanelenerek press makinesi helezonuna dökülür. Nar taneleme süresini kısalttığı ve suyunun verimini

artırdığı için modern teknik tavsiye edilir.

4.Nar suyunun kaynatılması

Nar taneleri presslenerek süzülür. Nar suyunda bozulma çabuk olduğundan, vakit kaybetmeden basınçlı ve karıştırıcı konsantre kazanında 3-3.5 saat kaynatılır

5.Dinlendirme ve süzme

Nar ekşisi dinlenme tankında, 6-8 saat soğutulur. Konsantre kazanında nar suyu buharlaştırılarak yoğunlaştırıldığından, içinde tortular oluşur. Tortuların ürünün kalitesini olumsuz etkilememesi için, nar ekşisi çelik süzüklerde süzülerek dolum tankına aktarılır.

6. Oğuzeli Nar Ekşisinin muhafaza edilmesi

Depolama aşamasında nar ekşisinin kalitesinde istenmeyen değişiklikler meydana gelmemesi için depolama tankları aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

- Tanklar, ısı ve ışık geçirmeyen malzemeden imal edilmelidir.
- Tank malzemesi, boya maddesi ve oksidasyona neden olan metaller içermemelidir.
- Oğuzeli Nar Ekşisini havadan ve ışıktan korumalı, sabit sıcaklıkta tutabilmelidir.
- Gıda ile temasa uygun standart şişelere doldurulan Oğuzeli Nar Ekşisi, kuru ve güneş görmeyen ortamda, ağzı kapalı olarak muhafaza edilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Oğuzeli Nar Ekşisinin üretimi, ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Oğuzeli Nar Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Oğuzeli Belediyesinin koordinasyonunda ve Oğuzeli Belediyesinden, Oğuzeli Tarım Kredi Kooperatifinden, Oğuzeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konu hakkında bilgi sahibi birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir kere düzenli olarak yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan narın, 448 sayılı tescilli Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı olması.
- Suda çözünür kuru madde, titrasyon asitliği, pH, hidroksimetil furfural (HMF) ve sakkaroz değerinin uygunluğu.
- Üretimde tatlandırıcı ya da katkı maddesi kullanılıp kullanılmadığı.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarına uygunluk.
- Oğuzeli Nar Ekşisi ibaresi ve logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının 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.