

No: 1894 – Mahreç İşareti

NEVŞEHİR ÜZÜM TURŞUSU

Tescil Ettiren

**SINIRLI SORUMLU FERFENE ÇAT KADIN GİRİŞİMİ ÜRETİM
VE İŞLETME KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1894
Tescil Tarihi	: 31.08.2026
Başvuru No	: C2023/000116
Başvuru Tarihi	: 22.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Üzüm Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Köprülü Sk. 2 /2A Merkez 50100 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Üzüm Turşusu; 1680 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Nevşehir Parmak Üzümü, beyaz şeker, turşu ilacı (sodyum benzoat) ve su kullanılarak Nevşehir ilinde üretilen turşudur. Üretiminde kullanılan Nevşehir Parmak Üzümünün yüksek şeker içeriği ve zengin fenolik bileşen yapısı nedeniyle tatlı-ekşi tat profiline sahiptir.

Nevşehir Üzüm Turşusu, geçmiş yıllarda geleneksel olarak 293 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Avanos Çömleğine veya toprak küplere kurulurdu. Günümüzde ise cam ya da plastik kavanozlar tercih edilmektedir.

Nevşehir Üzüm Turşusu Nevşehir ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 litrelik kavanozda üretilecek Nevşehir Üzüm Turşusunda kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

3 kg Nevşehir Parmak Üzümü

500 g beyaz şeker

2 litre su

10 g turşu ilacı (sodyum benzoat)

Sert kabuklu Nevşehir Parmak Üzümleri yıkanıp ayıklanır ve taneleri saplarından el ile ayrılır. Kavanoza 1,5 litre su koyulup üzümler ilave edilir. Üzerine sırasıyla beyaz şeker, turşu ilacı ve 500 ml su koyulur. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılıp kavanoz çalkalanır. Turşu kavanozu, 5-10°C sıcaklıktaki serin ve karanlık bir yerde, fermantasyon işleminin gerçekleşmesi için üç ay bekletilir. Bu işlem tercihen Nevşehir ilinin kaya nitelikli doğal soğuk hava depolarında yapılır. Fermantasyon süreci tamamlanan Nevşehir Üzüm Turşusu piyasaya arz edilir.

Nevşehir Üzüm Turşusu, güneş ışığından uzak serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir. Açıldıktan sonra 2 ay içinde tüketilmeli ve kapağı sıkıca kapatılarak buzdolabında saklanmalıdır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Nevşehir Üzüm Turşusu Nevşehir ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki üretilen Nevşehir Parmak Üzümü kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nevşehir Üzüm Turşusunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinin koordinasyonunda ve Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çat Belediyesinden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle Nevşehir Parmak zümü olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluđu.
- Nevşehir züm Turşusu ibaresi ve 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.