

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.

| | |
|--------------------------------|---|
| 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 ve herhangi bir cihaz kullanılmadan 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:

Oğuzeli Nar Ekşisinin üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

- 1- Hasat edilen narların tepelerindeki çanakları, bıçakla içe doğru konik şekilde kesilir ve yan çevresinden alt kısmına doğru çizilir. Dağıtmadan ve ezmeden çiçek şeklinde dışa doğru elle ayrılır.
- 2- Dışa doğru ayrılan narların kabuk kısmına, özel olarak bu iş için kullanılan tahta tokmakla hafifçe vurulur. Kabuğundan ayrılan nar taneleri, genişçe bir kaba konur.
- 3- Nar taneleri bekletilmeden ve içine herhangi bir tatlandırıcı madde konulmadan ince delikli 50 kg'lık çuvallara, yaklaşık 15 – 20 kg kadar konur.
- 4- Özel olarak hazırlanmış ezme havuzları veya ezme teknelerine konulan nar çuvalları, hijyenik ortamda temiz çizmeler giyilerek ayakla ezilir. Çekirdekler nar suyuna karışırsa posa kalıntısı ve acımsı bir tat vereceğinden, ezme işlemi sırasında nar çekirdeklerinin nar suya karışması önlenir.
- 5- Süzülen nar suyu, geniş ve çukur bakır kazana konur. Yüksek harlı odun ateşinde, 3 – 5 saat kaynatılır.
- 6- Kaynatılarak yoğunlaştırılan nar ekşisi, soğutulmak üzere başka kazana aktarılır.

- 7- Soğutma kazanının üzerine temiz bez örtülerek açık alanda soğumaya bırakılır.
- 8- Yaklaşık 6 saat sonra 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 gerçekleşmelidir.

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.