

No: 1745 – Mahreç İşareti

OSMANCIK AYVALI YAHNİSİ

Tescil Ettiren

OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1745
Tescil Tarihi	: 18.06.2025
Başvuru No	: C2024/000283
Başvuru Tarihi	: 15.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Ayvalı Yahnisi
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
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 Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Ayvalı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Ayvalı Yahnisi; su, ayva, kuşbaşı kırmızı et, tereyağı, sıvı yağ, üzüm pekmezi, nohut, tuz, pul kırmızıbiber ve karabiber kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Osmancık Ayvalı Yahnisi; ayva, üzüm pekmezi ile kuşbaşı doğranmış kırmızı etin birlikte kullanılarak pişirilmesiyle gerçekleştirilen üretim metodu ile bilinir. Yemeğin renk ve tat özelliklerini sağlamak için salça vb. bileşenler kullanılmaz. Osmancık Ayvalı Yahnisi için kullanılan ayva ve üzüm pekmezi yemeğin sarı-kahverengi rengi ile nispeten mayhoş ve tatlı tadının oluşmasını sağlar.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Ayvalı Yahnisi günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Osmancık Ayvalı Yahnisi, genellikle ayvaların hasat edildiği sonbahar-kış mevsiminde yapılıp tüketilen bir yemektir.

Osmancık Ayvalı Yahnisi; hazırlanmasında kullanılan ayva, üzüm pekmezi ile kuşbaşı doğranmış kırmızı etin birlikte pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Ayvalı Yahnisinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Ayvalı Yahnisi İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg ayva (ayıklanmış ve soyulmuş),
- 900 ml su,
- 600 g kuşbaşı doğranmış kuzu ve/veya sığır eti,
- 200 g haşlanmış nohut,
- 150 g üzüm pekmezi,
- 100 g tereyağı,
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber.

Osmancık Ayvalı Yahnisinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede kuşbaşı şeklinde doğranmış etler ortalama 30 dakika kadar haşlanır. Osmancık Ayvalı Yahnisi için kullanılan etlerin olabildiğince yağsız olması tercih edilir.

Ayıklanmış ve soyulmuş ayvalar ise elma dilimi şeklinde genellikle 1-2 cm kalınlıkta doğranır.

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede tereyağı eritilir ve haşlanmış kuşbaşı etlerde bu tencereye konularak ortalama 5 dakika kavrulur.

Haşlama sonrasındaki kalan et suyu, nohut, sıvı yağ ve tuz sırasıyla aynı tencere içerisine alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra doğranmış ayvalar tencereye konulur. Karabiber ve pul kırmızıbiber de

ilave edilerek ayvaların yeterince pişmesi sağlanır. Ayvalar pişirildikten sonra tenceredeki yemeğin üzerine üzüm pekmezi de konulduktan sonra ortalama 3 dakika daha pişirilir. Ardından servis için yemek dinlenmeye bırakılır.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Osmancık Ayvalı Yahnisinin üzerine isteğe bağlı olarak süsleme amaçlı; ayıklanmış taze nane, maydanoz ve pul kırmızıbiber konularak da servisi yapılabilir.

Osmancık Ayvalı Yahnisinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Ayvalı Yahnisinin; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Ayvalı Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığı 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 Ayvalı Yahnisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Ayvalı Yahnisinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Ayvalı Yahnisi ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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.