

No: 309 – Mahreç İşareti

DÜZCE ACIKASI

TESCİL ETTİREN

DÜZCE İL GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 309
Tescil Tarihi	: 28.12.2017
Başvuru No	: C2017/140
Başvuru Tarihi	: 12.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Acıkası
Ürün / Ürün Grubu	: Sos / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mahallesi, 737 Sk. No:11, 81010 Merkez / DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Acıkası coğrafi işareti tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Acıkası yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmış bir meze türüdür. Malzeme seçiminden üretimine ve baharat oranına kadar titiz çalışmalar gerektiren Düzce Acıkasının tercih edilmesinde yörenin tatlarını içermesi büyük rol oynamakta olup üretiminde Düzce'de üretilen doğal tereyağı ve fındığın kullanılması Düzce Acıkasının diğerlerinden ayırt edilmesini sağlamaktadır.

Düzce acıkasında salça olarak sadece etli kapyra kırmızıbiberlerden yapılan salçalar kullanılmaktadır. Düzce Acıkasını diğerlerinden ayıran bir diğer özellik de hazır salça kullanılması yerine biberlerin Düzce Acıkası üreticileri tarafından salça haline getirilmesidir.

Üretim Metodu:

Düzce Acıkası için gerekli malzemeler:

- Tatlı salçalık biber: 5 kg
- Ceviz içi: 250 g
- Kavrulmuş fındık içi: 100 g
- Ayçiçek yağı: 150 ml
- Tereyağı: 50 g
- Sarımsak: 35 g
- Kişniş (Koni): 35 g
- Kimyon: 6 g
- Tatlı toz biber: 6 g
- Pul biber: 6 g
- Kekik: 6 g
- Fesleğen (Reyhan): 3,5 g
- Cıbrısa (Azıbra): 3,5 g
- Tuz 4 g

Düzce Acıkasının Hazırlanışı:

Salçalık kırmızı tatlı kapyra biberler yıkanıp temizlendikten sonra, kesilip içindeki çekirdekler ayıklanır. Sonra biberler kazanlara koyularak kaynatılır. File çuvallara konularak biberler süzülür. Süzülen biberler salça (kıyma) makinesinde çekilir. Salça haline getirilen biber yaklaşık 1 kg kalmaktadır. Makinede çekilen biberler kazanlara tekrar konulduktan sonra ayçiçek yağı ilave edilerek 20-30 dakika suyu uçana kadar kaynatılır. Kaynama işleminden sonra tereyağı eklenir. Daha sonra ceviz içi, kavrulmuş fındık, sarımsak, kişniş, kimyon, tatlı toz biber, pul biber, kekik, fesleğen, cıbrısa ve tuz yukarıdaki miktarlarda ilave edilip karıştırılarak acıka hazır hale getirilir.

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

Düzce Acıkası üretiminde yörede yetişen fındıklar ve hazır tereyağlar yerine Düzce köylerinde üretilen doğal sığır tereyağı kullanılmaktadır.

Denetleme:

Düzce Acıkasının, coğrafi işaret usulüne uygun üretilip üretilmediğine dair denetimler Düzce Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim merci coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir defa düzenli olarak ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Düzce Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır. Denetim merci coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, konunun takipçisi olur. Denetim merci "Düzce Acıkası" adını kullanan firmaların üretim metodunda açıklanan tekniğe uygun ve hijyenik şekilde üretimi/hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarının gıda mevzuatına uygun ve hijyenik koşullarda yapılıp yapılmadığını kontrol edilecektir. Belirlenen ölçüm ve kontrol kriterleri dışında anlaşmazlık olması durumunda kullanılan malzemelerin tespiti, hassas ağırlık kontrolü, kullanılan malzemenin cinsi vb. özellikler bağımsız laboratuvarlarda ölçülecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.