

No: 309 – Mahreç İşareti



DÜZCE ACIKASI



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
Tescil Ettiren	: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Tescil Ettirenin 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 mezedir. Malzeme seçiminden üretimine ve baharat oranına kadar ustalık gerektiren Düzce Acıkası coğrafi sınır ile ünlenmiştir.

Üretim Metodu:

Düzce Acıkası için gerekli malzemeler:

- Biber salçası: 1 kg
- Ceviz içi: 250 g
- Coğrafi sınırdaki yetiştirilip üretilen 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:

Biber salçası kazanlara konulduktan sonra ayçiçek yağı ilave edilerek 20-30 dakika suyu buharlaşana kadar kaynatılır ve kaynama işleminden sonra tereyağı eklenir. Daha sonra ceviz içi, kavrulmuş fındık, sarımsak, kişniş, kimyon, tatlı toz biber, pul biber, kekik, fesleğen, cıbrısa ve tuz yukarıda belirtilen miktarlarda ilave edilip karıştırılarak acıka hazır hale getirilir.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Düzce Acıkasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki üretimde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Düzce Ticaret ve Sanayi Odasından bir, Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden bir ve Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman bir kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu; Düzce ilinde yetişen fındıkların kullanılması ile Düzce Acıkası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.