

No: 762 – Mahreç İşareti



## DÜZCE ŞEKER KAMIŞI PEKMEZİ



Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 762
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/167
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Düzce Şeker Kamışı Pekmezi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kültür Mah. 737 Cad. No: 11 Merkez 81010 DÜZCE
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Düzce ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Düzce Şeker Kamışı Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Şeker Kamışı Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

## **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Düzce Şeker Kamışı Pekmezi, Düzce ilinde üretilen şeker kamışı bitkisinin öz suyunun kaynatılarak koyulaştırılması ile elde edilen koyu renkli ve akışkan pekmezdır. Düzce ilinin düzenli yağış rejimi nedeniyle şeker kamışı sulama ihtiyacı olmaksızın coğrafi sınır içerisinde yetişir. Şeker kamışı bitkisinin hasatından sonra çabuk bozulması nedeniyle kısa sürede işlenmesi gereklidir bu nedenle Düzce Şeker Kamışı Pekmezi, Düzce ilinde uzun yıllardır geleneksel olarak üretilen şeker kamışı kullanılarak üretilir. Düzce Şeker Kamışı Pekmezine yerel ve ulusal birçok gazete haberlerinde yer verilmiştir. Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Düzce Şeker Kamışı Pekmezi yöre ile özdeşleşmiştir.

## **Üretim Metodu:**

Düzce'de yetişen şeker kamışı bitkisi, ekim ayında hasat olgunluğuna erişir. Bitki olgunlaşıp tepesinde oluşan tohumlar beyazlaşmaya başladığında sap kısmı toprak düzeyinde, kök boğazından kesilerek hasadı yapılır. Hasatı yapılan şekerkamışı çabuk bozulduğundan, vakit kaybetmeden işlenmelidir. Şekerkamışı sapları, yaprak ve tohumlardan arındırılarak presleme makinesinde işlenir ve öz suyu, çıkarılır. Çıkarılan şeker kamışı öz suyu ince delikli süzgeçten ve tülbentlerden 4 kez süzülerek bakır kaynatma kazanına aktarılır. Kazanlara aktarılan şeker kamışı öz suyu odun ateşinde kaynatılır. Bu sırada pekmezin dibinin tutmaması ve yanık kokusunun oluşmaması için devamlı karşılaştırılır. Kaynama sırasında kazanın kenarında ve pekmezin yüzünde oluşan köpükler bir kepçe ile alınır. Pekmezin kıvama geldiği, oluşan kırmızı köpükten ve yapısındaki ağdalaşmadan anlaşılır. Yaklaşık olarak 100 kg şeker kamışı özsuyu kullanılarak, 15-18 kg arasında şeker kamışı pekmezi üretilir. Pekmezler gıda ile temasa uygun cam veya plastik kaplarda ambalajlanarak tüketime sunulur.

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

Düzce Şeker Kamışı Pekmezinin üretimi ustalık becerisi gerektirmekte olup Düzce ilinde yetiştirilmiş şeker kamışı bitkisi kullanılır. Şeker kamışı bitkisinin hasatından sonra çabuk bozulması nedeniyle kısa sürede işlenmesi gereklidir. Düzce ile ün bağı bulunan Düzce Şekerkamışı Pekmezinin üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

## **Denetleme:**

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile Düzce Ziraat Odası Başkanlığından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerek duyulan hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii; Düzce Şeker Kamışı Pekmezinin üretiminde kullanılan hammaddelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Düzce Şekerkamışı Pekmezi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetiminin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korumasında hukuki süreçleri yürütür.