



DÜZCE TİCARET VE SANAYİ ODASI





1960 yıllarında sanayileşme hareketinin hız kazanması istihdam olanaklarını arttırmış aynı zamanda ticaret hayatında gerçekleşen canlılık, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası'nın kurulmasını zorunlu hale getirmiştir. Düzce Ticaret ve Sanayi Odası'nın kuruluşu, devrin Belediye Başkanı Afer Tütüncüoğlu, Başkan Vekili İrfan Kazokoğlu, üyeleri Zekeriya Altan, Mahmut Tekin ve Hilmi Kuyumcu tarafından 20 Nisan 1959 yılında gerçekleştirilmiştir. Odanın kurulması ile birlikte Düzce'de daha hızlı bir sanayileşme başlamıştır. 1976 yılında teşvikler konusunda pilot bölge haline gelen Düzce 'de 75 firmaya yatırım teşvik belgesi verilmiş, 1979-1980 yıllarında büyük çoğunluğunun İstanbul merkeze kayıtlı olduğu firmalar ile otomobil yan sanayi, tarım makineleri, inşaat malzemeleri, tarım ilaçları ve benzeri sektörlerde faaliyet gösterilmeye başlanılmıştır. Bu arada Düzceli sanayicilerde teşviklerden faydalanmış ve tarım ürünlerinin işlenmesi ile ilgili sektörlerde yatırımlar yapmışlardır.

Dünyada ticaret ve sanayi odalarının ortaya çıkışı XVI. Yüzyılın sonlarına rastlamaktadır. Ticaret Odası adını alan ilk kuruluş Marsilya Ticaret Odası olup, kuruluş yılı 1600'dür. Kuzey Amerika'da ilk ticaret odası 1768'de New York'ta kurulmuştur. Kanada'da ilk ticaret odası 1804 yılında Halifax'ta açılmıştır. Günümüzde batılı ülkelerin ticaret ve sanayi odalarında müşterek olan husus; devlet otoritelerine ve işletmelere yönelik olan müşavirlik fonksiyonlarıdır.

Dünyadaki ticaret ve sanayi odalarının bir ortak özelliği de milli merkezi bir üst organizasyon içinde bir araya gelmeleridir. Ülkemizdeki örneği Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'dir.

Osmanlı toplumunda Oda fikri, batılılaşma hareketi ile birlikte gündeme gelmiştir. Bir dizi reform ve yenilikler içeren 1856 tarihli Islahat Fermanı, tüccarların odalar kurarak örgütlenmeleri gereğini ortaya çıkarmıştır. Ferman gereği nizamnameler yayımlayıp odalar kurulmaya başlamıştır. İlk olarak 1879'da Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası kurulmuş, bunu 1882'de İstanbul'da, 1885'de İzmir'de kurulan Odalar izlemiştir.

Düzce'de başlayan üretim sayesinde 1920 ve 1950 yılları arasında tarım ürünleri ticareti önemini hissettirmeye başlamıştır. 1956 yılından itibaren artık ilçede tarım ürünlerinin yanı sıra orman ürünlerinin işlenmesi ile sanayiye geçiş başlamıştır. Önce dağ köylerinde başlayan küçük çaptaki sanayileşme hareketi, kısa bir zaman içerisinde şehir merkezine kayarak daha modern sistemlerle çalışan işyerleri konumuna gelmiş ve Düzce sanayisinin lokomotifi olmuştur. Orman ürünleri sektörü 1990'lı yıllara ulaşıldığında, Düzce'nin lokomotifi olacak ve sektörün imalatı ülke genelinin yaklaşık %17 sine ulaşacaktır.

Odamız 2004 yılında ISO 9001 Kalite Yönetim sistemini kurmuş, 2007 yılında TOBB Oda Akreditasyon Sistemine dahil olmuş 365 Oda ve Borsa arasından "Akredite Oda" olarak ilk 30 ticaret ve sanayi odası içerisinde A Sınıfı kategorisinde yer almaktadır. ICC (International Chamber Of Commerce) ve TATSO (Türk Alman Ticaret ve Sanayi Odası) üyesidir. Doğu Marmara Avrupa İş Geliştirme Merkezi (ABİGEM) A.Ş., TR 42-Doğu Marmara Kalkınma Ajansı (MARKA) ve Düzce Teknopark A.Ş. Yönetim Kurullarında Odamız temsil edilmektedir.



Erdoğan BIYIK

Düzce Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı



TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLERİN POTANSİYELİ VE ETKİLERİ



facebook.com/tsoduzce



instagram.com/duzcetso



0 (549) 409 01 08



www.duzcetso.org.tr

COĞRAFI İŞARETLERİN ÖNEMİ

Günümüzün küreselleşen ve rekabet koşulları zorlaşan ekonomilerinde, toplumlar kendi niş ürünlerini geleneksel üretim metotlarına uygun olarak kayıt altına alıp koruma yoluna gitmektedir. Birçok yöre veya ülke, kendi kökeni, kültürü ve sosyal mirasından doğmuş yöresel ürünlerine önem göstererek ekonomik fayda kazanma çabası içerisinde. Günümüzde bunun en önemli enstrümanlarından birisi olarak karşımıza coğrafi işaretler çıkmaktadır. Dünya Fikri Mülkiyet Hakları Örgütü (WIPO) 2019 verilerine göre dünya genelinde altmış beş bin dokuz yüz'den fazla tescilli coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu sayı, 2010 yılında on bin'di ve ürünlerin toplam ticari değeri elli trilyon Amerikan Doları civarındaydı (Giovannucci ve ark., 2009a). 2020 yılına gelindiğinde, sadece Avrupa Birliği ülkelerinde koruma altında olan coğrafi işaretli ürünlerin ticaret hacmi yetmiş beş trilyon Avroyu aşmıştır (European Commission, 2020). Rakamlar, coğrafi işaretli ürünlere olan ilginin gelecek yıllarda da artacağına dair veri sunmaktadır. Coğrafi işaret denildiği zaman şüphesiz akla gelen ilk ürünler arasında İtalyanların Parmesan'ı (Parmigiano Reggiano), Fransızların Rokfor Peyniri (Roquefort), Şampanyası (Champagne) ile Hindistan'ın Darjeeling Çayı (Darjeeling tea) sayılabilir (Giovannucci ve ark., 2009a). Avrupa Komisyonu tarafından coğrafi işaretlerin korunması ve geliştirilmesine oldukça özel önem atfedilmektedir. AB, kırsal kalkınmanın ana anahtarı olarak coğrafi işaretli ürünleri göstermekte ve tarımsal ürün kalite politikasını geleneksel özellikli ürünler üzerine kurgulamaktadır. Bu nedenle, kayıtlara bakıldığında coğrafi işaretlerin yüzde doksanının OECD ülkelerinden geldiği görülmektedir. Gelişmekte olan ülkelerin çoğunda bu ve benzeri koruma şekillerinin faydaları tam olarak anlaşılamadığından, uygulamalar henüz yeni gelişmektedir.



COĞRAFI İŞARETLERİN ÖNEMİ

Kültürel bir ürünün, gerçek üreticileri tarafından, geleneksel tarifine ve üretim şekline uygun olarak üretilip pazarlanması ve üründen elde edilecek ekonomik gelirden ürünün “gerçek sahiplerinin” faydalanmasının garanti altına alınması için coğrafi işaret koruması eşsiz bir araçtır. Koruma altına alınan coğrafi işaretli ürün adının kullanım hakkını sadece ilgili coğrafyadaki üreticilere vererek, taklit ürünlerle mücadele edilmesini sağlamaktadır. Korumanın başka bir avantajı ise, küresel pazarda, ölçek ekonomisi sebebiyle jenerik ürün piyasasında rekabet edemeyen küçük ülkelere, yüksek segmentteki niş ürün pazarında alıcı bulma avantajı sağlamasıdır. Çeşitli araştırmalar coğrafi işaretli ürünlerin sıradan ürünlere kıyasla fiyatlarının yüksek olduğunu ve üst segmentteki tüketicilerin kalite algısı yüksek ve daha pahalı olan bu ürünleri almaya gönüllü olduğunu göstermektedir (Raynaud et al, 2002). Bu da coğrafi işaretleri günden güne popülerleşen koruma araçları haline getirmektedir. Yukarıda bahsedildiği üzere coğrafi işaret, yöreye özgü eşsiz doğal koşulların, sosyo-kültürel öğelerin doğrudan ürüne yansıtıldığı ve bahse konu ürünün sıradan benzerlerinden ayırtılarak “eşiz ve benzersiz” kılınması adına önemlidir. Bu bağlamda, coğrafi işaretlerin kırsal kalkınmanın katalizörü, katma değer yaratıcı bir araç ve ayrıcalıklı bir pazarlama stratejisi de olduğunu vurgulamak yerinde olacaktır (Türk Patent Enstitüsü, 2015; European Commission, bt). Coğrafi işaret koruması yalnızca bir ürün ile üretildiği yer arasında ilişki kurmakla kalmamakta, ürünün benzersiz üretim metodunu ve bariz ayırt edici özelliklerini de açıkça ortaya koymaktadır. Tescilli adı kullanmak isteyen tüm üreticiler, ilgili ürünün belirlenen tarifine uygunluğunu kontrol eden yetkili makamlar tarafından denetlenmek zorundadır. Denetimden geçen ve ürünün coğrafi işaret tescilli adını kullanma hakkını edinen her ürün piyasaya amblemlili ve mühürlü olarak sunulmaktadır. Dolayısıyla bu ürünler, alt bir mesaj olarak tüketiciye “kalite standartlarına uygun, güvenli ürün” mesajı da vermektedir. Ancak en önemlisi, ürünün “taklit olmayan, gerçek ve şahsına münhasır bir geleneksel ürün olduğu” mesajı tüketiciye ulaştırılmaktadır.



COĞRAFI İŞARETLEME VE GASTRONOMİ TURİZM İLİŞKİSİ

Dünya üzerinde her bölgenin kendine has özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler bazen bir kültürde bazen ise bir üründe karşımıza çıkmaktadır. Üretildiği bölgenin adıyla bilinen ve pazarlanan yöresel ürünler, bir üretim süreci geçirerek ekonomik bir faaliyetin sonucu olarak ortaya çıkan ve ekonomik değeri olan ürünlerdir (Çandır, 2010). Küreselleşen dünya ticareti çok sayıda ve çeşitte ürünün üretimine imkân tanımasına rağmen işletmelerin aşırı kâr elde etme düşüncesi, yöresel ürünler yerine tüketicinin sağlığını tehlikeye atan içeriği ile oynanmış ürünlerin üretimini arttırmıştır. Bu durum ise tüketicilerin yöresel değerlere sahip çıkma düşüncesini artırdığı gibi yöresel ürünleri tüketme eğilimini de arttırmıştır. Günümüzde yerel değerler olarak nitelendirdiğimiz yöresel ürünlerin giderek önemli hale gelmesi, yerel kültüre ait bu ürünlerin taklitlerinden korunması ve haksız rekabete maruz kalmalarını engellemek amacıyla yasal düzenlemeler yapılmaktadır.

Bir ürünün, sınırları belli bir bölge veya alanla birlikte anılarak tescillenmesi, coğrafi işaret kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Yöresel değerlere sahip çıkmak amacıyla geliştirilen coğrafi işaretleme sistemi günümüzde tüm dünya ülkeleri tarafından kabul gören ve uygulanan bir sistem olarak karşımıza çıkmaktadır. (Orhan, 2010; Acar, 2018).



COĞRAFI İŞARETLEMENİN KALKINMADA ETKİSİ

Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler coğrafi işaret olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaret kavramı Dünyada ve Türkiye’de son yıllarda önem kazanmaya başlamıştır. Artan tüketici bilinci ve geleneksel ürünlere olan talep artışı, coğrafi işaretli ürünlerin piyasalardaki pazarını yükselerek ulusal ve uluslararası pazarlarda yerini sağlamlaştırmaktadır. Bu süreçte üretici için pazar garantisi artan coğrafi işaretli ürünlerde denetim ve kontrollerin sıklıkla yapılması gerekmektedir. Artan başarı, pazarlamanın ötesinde ürünün sürdürülebilir üretimini de güçlü kılacaktır. Türkiye’de coğrafi işaretler, 22.12.2016 tarih ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilerek korunmaktadır. Koruma kapsamından amaç, marka, coğrafi işaret, tasarım, patent, faydalı model ile geleneksel ürün adlarına ilişkin hakların korunması ve bu suretle teknolojik, ekonomik ve sosyal ilerlemenin gerçekleştirilmesine katkı sağlamaktır. Sınai Mülkiyet Kanunu’nun ikinci kitabında, doğal ve beşerî unsurların bir araya gelmesi sonucu gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinden, kanunda belirtilen alan şartlara uygun olanlar, tescil edilmesi şartıyla, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı korumasından yararlanabileceği belirtilmiştir. Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından üstünlüğü; tek bir üreticiyi değil, tescilde belirtilen şartlara uymak koşulu ile üretim yapan üreticilerin tümünü birden korumasıdır. Bu nedenle coğrafi işaret o ürünü üreten tüm üreticilere ait olup kolektif bir haktır. Coğrafi işaretler alansal, yöresel, bölgesel, ülkesel genelliğe, bir anlamda anonim duruma sahip olup, sağladığı hak belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamaz. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’na göre aşağıda listelenen kurum ve kuruluşlar coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı tescil başvurusunda bulunma hakkına sahiptir:



COĞRAFI İŞARETLEME SİSTEMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

Coğrafi işaretleme, belirli bir bölge veya yörede üretilen özgün nitelikteki ürünleri belirlemek ve o ürünü ön plana çıkarmak için uygulanan bir sistemdir. İlk uygulamalarına 19. yüzyılın sonlarında başlanmış ve 1883 yılında Fransa'da Paris Sözleşmesi ile bazı yasal düzenlemeler yapılmıştır. Bu yasal düzenlemeler ile farklı ülkelerdeki sınai mülkiyet hakları ile ilgili kanun sistemlerini eşgüdümlü hale getirerek uluslararası hukuksal bir kurumsal yapı oluşturulması amaçlanmıştır. Türkiye Paris Sözleşmesine 1925 yılında katılmıştır. Paris Sözleşmesi'nin coğrafi işaretlere yeterli koruma sağlamaması sonucu Madrid Anlaşması ile coğrafi işaretlerle ilgili bir birlik oluşturulmuştur. Bu birliğin amacı anlaşmaya dâhil olan ülkelerde malların kaynağı ile ilgili sahte ve yanıltıcı işaretlerin kullanılmasını önlemektir. Türkiye 1930 yılından itibaren bu anlaşmaya üyedir. Buna rağmen Madrid Anlaşması'nda coğrafi işaretlere sağlanan koruma, Paris Sözleşmesi'nin sağladığı korumanın pek de ötesine geçememiştir. (Coşkun, 2001). Lizbon Anlaşması ile 1958 yılında coğrafi işaretler kapsam ve işlev açısından daha belirli hale getirilmiştir. Lizbon Anlaşması ile 17 ülke "Coğrafi İşaretler" (Geographical Indications) adı ile bir dizi kararı onaylamış ve ilk kez 170 ürün coğrafi işaretler kapsamına alınmıştır. Türkiye'de ilk olarak 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Uygulama Şeklini Gösterir Yönetmelik kapsamında ürünler coğrafi işaret adı altında koruma altına alınmaya başlamıştır. (Kan ve Gülçubuk, 2008). 555 sayılı KHK, 22.12.2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunun 191. maddesiyle yürürlükten kaldırılmıştır. Ancak 6769 sayılı Kanunun geçici maddeleri gereğince mülga KHK'nin bazı hükümlerin uygulanmasına devam edileceğinden uygulayıcıya kolaylık sağlaması amacıyla 555 sayılı KHK sistemde korunmuştur.



COĞRAFI İŞARETLEME SİSTEMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

1 Üretici grupları

2. Ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları ile kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları

3 Ürünle ilgili olarak kamu yararına çalışan veya üyelerinin ekonomik çıkarlarını korumaya yetkili dernekler, vakıflar ve kooperatifler

4 Ürünün tek bir üreticisi varsa, bu durumu ispat etmesi şartıyla ilgili

1. COĞRAFI İŞARETLERİN ÖNEMİ VE ÖZELLİKLERİ

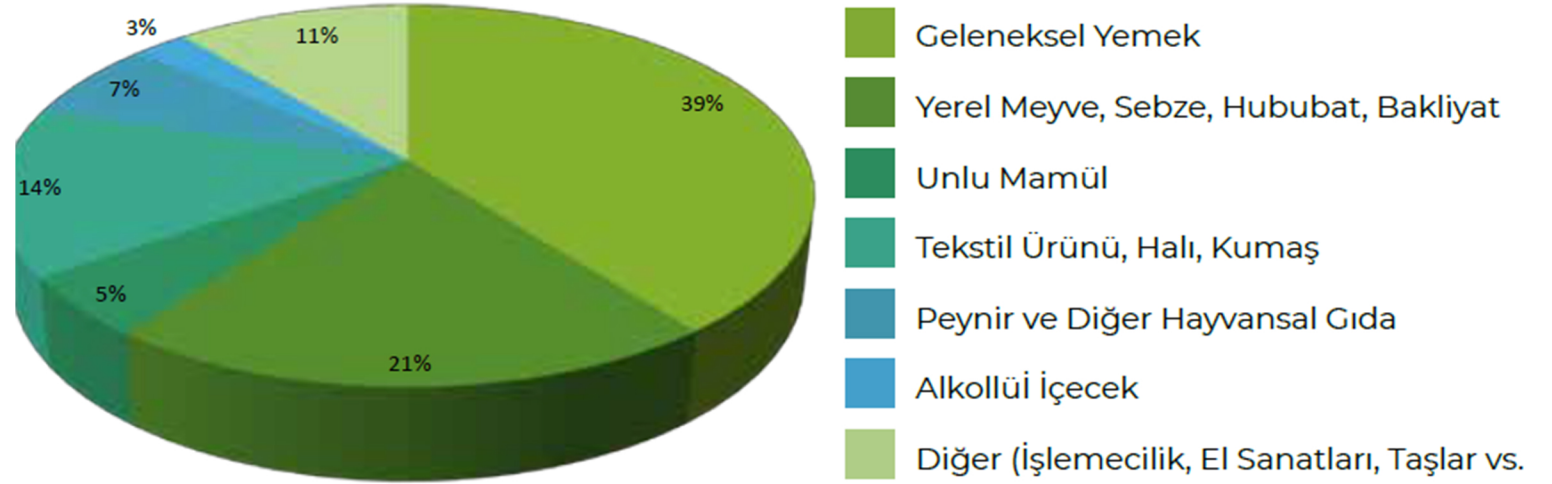
Tarımsal ekonomi ve ürün piyasalarında son yıllarda yeni kavram ve gelişmeler artmaktadır. İyi tarım, organik tarım, tarım havzaları, güvenli gıda, sürdürülebilir tarım, kent tarımı, inovasyon, akıllı tarım ve coğrafi işaretler bunlardan sadece bazılarıdır. Bir yandan çevre koruma, diğer yandan tüketimdeki değişimler, kaynak kullanımının etkinleştirilmesi hedefleri farklı kavramlarla yeni yollar çizerek avantajlar yaratmayı hedeflemektedir. Coğrafi işaretleri önemli kılan unsurlardan bir tanesi, içinde barındırdığı anlam ve onun bir kırsal kalkınma aracı olarak küreselleşmeye karşı, yerel hareketlerin teşvikini sağlayan bir olgu olarak görülmesidir. Bu nedenle, coğrafi işaretin yerele ve dolayısıyla kırsal kalkınmaya sağladığı avantajlar çok fazla ve çeşitlidir. Tarım ve tarım dışı sektörlerde, gelişen pazar koşullarına ve eğilimlerine uygun yöresel ve coğrafi işaret taşıyan ürünlerin pazar araştırmalarını yaparak potansiyelini belirlemek, üretmek, tanıtmak ve küresel pazarlara yöneltmek gerekmektedir. Bu konuda özel ve kamu girişimleri desteklemek zorunludur. Birçok yerel ürünlerin coğrafi işaretler kapsamında tesciline ve değerlendirilmesine öncelik vermek, kırsal gelire, işgücüne, kaynak kullanım etkinliğine önemli olumlu etkiler yapacaktır. Coğrafi işaret korumasıyla ürünlerde nitelik artışı gerçekleştirilecek, tanınabilirlik ve yayılma mümkün olacak, ticaret artışı ile dış piyasalarda daha fazla yer bulmasına olanak sağlanabilecektir.



2. TÜRKİYE'DE COĞRAFI İŞARETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

2.1. TEKNİK DEĞERLENDİRME

Binlerce yıllık medeniyetlere ev sahibi olmuş Anadolu'nun kültürel mirası ve orta iklim kuşağında yer alan ülkemizin iklimsel özgülüğü ve mikro klima bölgelerinin sıklığı neticesinde 2500'e yakın coğrafi işaret tescili alabilecek ürün olduğu tahmin edilmektedir. Ancak Ülkemizde Temmuz 2018 itibariyle Türk Patent ve Marka Kurumunun tescillediği 398 ürün, tescil süreci devam eden 352 ürün bulunmaktadır (TPMK, 2018). 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nda, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları



Şekil.1. Türk Marka ve Patent Kurumu Tarafından Tescillenen Ürünlerin Dağılımı (Kaynak: TPMK, 01.07.2018)

2. TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

2.1. TEKNİK DEĞERLENDİRME

İçinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar menşe olarak tanımlanmıştır. Ülkemizdeki tescilli coğrafi işaretlerin 235'i mahreç, 117'si ise menşe olarak tescillenmiştir. (TPMK, 2018). Mahreç olarak tescillenen ürünlerin pazarlama avantajı yakalaması daha kolay görünmektedir. Çünkü gerekli hammadde ve ustalık sağlandığında ürünün üretimi dünyanın her yerinde yapılabilir. Hammaddenin genelde ürünün anavatanından tedarik edilmesi ve gerekli ustalığın ürünün ana vatanında yetişmiş kişilerden temin edilmesi, ürünün üretiminde tedarik zinciri kurularak ticari katkı sağlanmaktadır. Öte yandan, menşe olarak tescillenen ürünler, ürünün anavatanında üretilmemesi sebebiyle, yerel istihdama katkıda bulunmakta, bu şekilde tescillenmiş birçok ürün bölgenin turizm değerini artırmaktadır.





DÜZCE'NİN COĞRAFI İŞARETLERİ

AKÇAKOCA MELENGÜCCEĞİ TATLISI



Tescil No: 279

Tescil Tarihi: 18/12/2017

Başvuru No: C2017/127

Başvuru Tarihi: 12.09.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Akçakoca Melengücceği Tatlısı

Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Orta Asya'dan göç ederek Akçakoca'ya yerleşen ve "Manav" olarak adlandırılan Türklerin halen devam ettirdiği 700 yıllık geçmişe sahip bir lezzettir. Akçakoca Melengücceği Tatlısı Osmanlı Saray Mutfağına da girmiş lezzetlerden birisidir. Melen Nehri kenarında yetiştirilen mandaların sütünün kaymağının işlenmesi ile elde edilen ve "dartı" olarak adlandırılan iç malzemesi, tatlıya asıl lezzetini veren yöresel bir tattır. Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Akçakoca'da yaşayan Manavlar tarafından halen geleneksel hali korunarak yaşatılan bir lezzettir. Geçmiş tarihlerde bu tatlının şerbetlenmemiş kuru hali ile Manavların birbirlerini ziyaret ettiklerinde ikram ettikleri bir ikram yiyeceği olduğu rivayet edilmektedir. Tatlı halen yörede özellikle düğünlerde ve bayramlarda yapılarak ikram edilmektedir.

AKÇAKOCA MANCARLI PİDE



Tescil No: 321

Tescil Tarihi: 29/12/2017

Başvuru No: C2017/141

Başvuru Tarihi: 12.09.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Akçakoca Mancarlı Pide

Osmanlı Devleti'nin Osmanlı Devleti'nin Anadolu topraklarını fethi ile birlikte, yerleşik hayata geçen Türkler bu bereketli topraklarda yetişen yenilebilir otlara mancar adını vermişlerdir. Düzce Ovasının her dönemde bol yağış alan bir iklime sahip olmasından dolayı sulak topraklarda yetişen bu bitkiler, vitamin açısından zengin bir besin deposudur. O dönemlerde Akçakoca'nın köylerine yerleşmiş olan Türkler, ellerindeki sınırlı kaynakları en etkili şekilde kullanmak istemeleri sebebiyle bu besin deposu otların zenginliğini keşfetmişlerdir. Dolayısıyla, Mancarlı Pide Akçakoca ilçesinin Yukarı Mahallesi'ndeki Manav Türklerinin yaptığı bir çeşit hamur işi olarak bilinmektedir.

DÜZCE KÖFTESİ



Tescil No: 308

Tescil Tarihi: 28.12.2017

Başvuru No: C2017/139

Başvuru Tarihi: 12.09.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Köftesi

Düzce, coğrafi konumu, bölgenin önemli geçiş noktalarından biri olması, iklim ve bitki örtüsünün çeşitliliği gibi nedenlerle 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında bölge-ye yapılan göçlerde tercih edilen yerleşim noktalarından biri olmuştur. Düzce iline has bir yemek çeşidi olan Düzce Köftesi de Düzce lezzetlerinin başında gelmektedir. Düzce Köftesini diğer köfte türlerinden ayıran en önemli özelliği söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has floraya sahip Düzce yaylalarında beslenerek yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzu etinden elde edilmiş olmasıdır. Düzce köftesine kendi yağı dışında başka yağ katılmaz. İçine az miktarda baharat ve ekmek yerine uygun miktarda mısır unu katılır.



facebook.com/tsoduzce

instagram.com/duzcetso

0 (549) 409 01 08

www.duzcetso.org.tr

DÜZCE ACIKASI



Tescil No: 309

Tescil Tarihi: 28.12.2017

Başvuru No: C2017/140

Başvuru Tarihi: 12.09.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Acıkası

Düzce Acıkası yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmış bir mezedir. Malzeme seçiminden üretime ve baharat oranına kadar ustalık gerektiren Düzce Acıkası coğrafi sınır ile ünlenmiştir.

KONURALP PİRİNCİ



Tescil No: 438

Tescil Tarihi: 25/06/2019

Başvuru No: C2017/056

Başvuru Tarihi: 03.07.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Konuralp Pirinci

Halk dilinde kasaba pirinci olarak anılan Konuralp Pirinci'nin tarihi 1800'lü yıllara dayanmaktadır. "Osmanlı Saray Mutfaklarının Pirince" olarak adlandırılan Konuralp Pirinci, zamanının vazgeçilmez lezzet kaynaklarından biri olarak varlığını bugüne kadar sürdürmüştür.

DÜZCE KESTANE KABAĞI



Tescil No: 580

Tescil Tarihi: 27.10.2020

Başvuru No: C2019/031

Başvuru Tarihi: 18/08/2017

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Kestane Kabağı

Düzce Kestane Kabağı, Cucurbita maxima türü Arıcan 97 çeşididir. Kuru madde oranının %14-16 oranında olduğu bu çeşit, Düzce yöresine uyum göstermiş ve yüksek verim kabiliyetine sahiptir. Düzce Kestane Kabağı sert kabukludur. Meyve yuvarlak, hafif basık biçimli ve derin dilimlidir. Kabuk rengi koyu beyazımsı ve gri, meyve etli ve turuncu renktedir. Sapları oldukça büyük, odunsu ve köşelidir. Ayrıca meyvenin sap ve dip tarafından az çok bir çukurluk meydana gelir. Meyve ağırlığı ortalama 5-25 kg arasındadır. Karadeniz Bölgesinin kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan Düzce, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş özelliği gösterir. Yıllık sıcaklık ortalaması 13,0 °C'dir. Yıllık ortalama en yüksek sıcaklık 19,2°C, yıllık ortalama en düşük sıcaklık ise 8,4 C°'dir

DÜZCE ŞIRASI



Tescil No: 586

Tescil Tarihi: 06/11/2020

Başvuru No: C2017/169

Başvuru Tarihi: 31.10.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Şırası

Düzce'nin sahip olduğu etnik ve kültürel çeşitlilik, Düzce'nin mutfağına da yansımıştır. Bir Osmanlı kültürü olan ve daha çok köftenin yanında sunulan Düzce şırası alkol içermeyen, tatlandırıcı ve kimyasal korucu maddeler barındırmayan gazsız bir içecektir. Düzce Şırası, ülkemizin genellikle güney ve günedoğu bölgelerinde yetişen kuru tulmuş siyah üzümün çekirdekleriyle kıyma makinasında kıyılarak belli orandaki suda fermantasyonuyla elde edilen katkı maddesiz, doğal bir içecektir.

YUFKALI KONURALP PİLAVI



Tescil No: 750

Tescil Tarihi: 07.05.2021

Başvuru No: C2020/302

Başvuru Tarihi: 18.09.2020

Coğrafi İşaretin Adı: Yufkalı Konuralp Pilavı

Yufkalı Konuralp Pilavı, coğrafi işaret olarak 438 sayı ile tescilli Konuralp Pirinci kullanılarak üretilir. İçinde haşlanmış dana eti, nohut ve kemik suyu bulunur. Piştikten sonra üzerine ev işi yufka veya ince lavaş serilip sıcak olarak servis edilir. Geçmiş Osmanlı dönemine dayanan Yufkalı Konuralp Pilavı, Düzce ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle düğün, kandil gibi özel günlerde misafirlere ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

DÜZCE ŞEKER KAMIŞI PEKMEZİ



Tescil No: 762

Tescil Tarihi: 24.05.2021

Başvuru No: C2019/167

Başvuru Tarihi: 06.11.2019

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Şeker Kamışı Pekmezi

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.

AKÇAKOCA SARI FINDIĞI



Tescil No: 419

Tescil Tarihi: 27.02.2019

Başvuru No: C2017/094

Başvuru Tarihi: 18/08/2017

Coğrafi İşaretin Adı: Akçakoca Sarı Fındığı

Doğuda Zonguldak ilinin Alaplı ilçesi, güneyde Düzce ili, batıda Sakarya ilinin Kocaali ilçesi ile sınırlanan 1050 km² alana sahip Akçakoca ilçesinin sınırları batıda Melen Irmağının denize döküldüğü yerden başlar, doğuya doğru uzayarak Karataş Deresinin denize vardığı yerde biter. Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı aralığı 48,08-63,46 iken yağ asitlerinden oleik asit miktarı aralığı 81,70-83,57 ve linoleik asit miktarı aralığı 7,32-9,57 olarak belirlenmiştir. Akçakoca Sarı Fındığı bitki vejetatif aksamı olarak kuvvetli bir gelişme gösterir ve bu özelliği ile yöredeki diğer fındıklardan ayrılır. Akçakoca Sarı Fındığının bir yaşındaki sürgün uzunluk değerleri 3,6 cm ile 33,1 cm arasında değişir ve dip sürgünü oluşturmaya oldukça eğilimlidir. Tomurcuklar yumurta biçiminde ve yuvarlak olup, almaşık olarak dallar üzerinde sıralanırlar. Tomurcuk renkleri ise yeşil ya da yeşilimtirak kırmızı arasında değişir. Yapraklar, sonbaharda bitkinin dinlenmeye girmesi ile birlikte dökülür.

DÜZCE FINDIKLI TAHİN HELVASI



Tescil No: 1027

Tescil Tarihi: 10.02.2022

Başvuru No: C2017/168

Başvuru Tarihi: 31.10.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Fındıklı Tahin Helvası

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının lezzetinin oluşmasında ise ustalığın önemi büyüktür. Helvanın orijinal tarifine uygun oluşturulması, kaynatma sıcaklığı ve süresinin takip edilerek, kaynamanın kontrollü bir şekilde yapılması, Düzce Fındıklı Tahin Helvasının özgün lezzetinin oluşmasında önemli rol oynar. Ayrıca Düzce Fındıklı Tahin Helvası üretiminde kullanılan tahin % 100 susamdan elde edilir. Düzce Fındıklı Tahin Helvasını diğer helvalardan ayıran en önemli özellik, yağ oranı düşük fındıkların kullanılması ve bileşiminde tahin ve pancar şekerinin kullanılmasıdır. Düzce Fındıklı Tahin Helvasına özgünlük katan özelliklerden en önemlisi ağızda kolay dağılarak eriyen hafif bir özelliğe sahip ve içerisinde dişe gelen fındık parçacıklarının bulunmasıdır.

DÜZCE KESTANE BALI



Tescil No: 882

Tescil Tarihi: 06.09.2021

Başvuru No: C2017/229

Başvuru Tarihi: 11.12.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Kestane Balı

Düzce Kestane Balı Düzce ilinde yetişen kestane ağaçlarında filizlenen kestane çiçeklerinden elde edilen monofloral bir baldır. Genizde ve ağızda acımsı buruk bir kestane tadı bırakan kestaneye özgü tat ve kokusu vardır. Koyu kahverengindedir. Kristalleşmesi yavaştır. Kristalleştiğinde çok ince granüller oluşur. Düzce ili; coğrafi yapısı ve bitki örtüsü bakımından arıcılık için oldukça avantajlı bir konumdadır. Genel arazi varlığının %50'si ormanlık alanlardan oluşan Düzce'de kestane ağacı varlığı tarihsel bir geçmişe sahiptir. Ayrıca kendine özgü bir arı ekotipine sahip olması bölgenin arı ve arıcılık faaliyetlerinin gelişimine uygun ekolojik özelliklere sahip olduğunu gösterir.

DÜZCE KESTANESİ



Tescil No: 1268

Tescil Tarihi: 01.12.2022

Başvuru No: C2019/200

Başvuru Tarihi: 02.12.2019

Coğrafi İşaretin Adı: Düzce Kestanesi

Düzce Kestanesi; Fagaceae (kayıngiller) familyasından olan ve Anadolu kestanesi olarak bilinen *Castanea sativa* Mill. türüne ait ağaçların kupulasında bulunan yenilebilir tohumlardan elde edilir. Düzce ilinin ormanlık alanlarında kendiliğinden yetişebildiği gibi, çeşitli yaşlardaki kestane ağaçlarının aşılama kestanelikler kurulması suretiyle de yetiştiriciliği yapılabilir. Düzce Kestanesi çok iri değildir. Meyve kabuğu açık kahve renkte, kısmen yuvarlak, iç meyvesi açık krem renkte ve içte büzüşme oranı %5'tir. Meyve iç zarı meyve içine çok az giren ve iç zarı kabuğundan kolayca ayrılabilen bir özelliğe sahiptir. Bu durum, kestanein işlenmesinde ve kebab olarak tüketilmesinde avantaj sağlar. Çiğ olarak da tüketilebilir.

AKÇAKOCA KAPLANDEDE KESTANESİ



Tescil No: 1201

Tescil Tarihi: 25.08.2022

Başvuru No: C2022/000019

Başvuru Tarihi: 19.01.2022

Coğrafi İşaretin Adı: Akçakoca Kaplandede Kestanesi

buraya ürünü anlatan yazı gelecek. Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odasından yazı bekleniyor.

AKÇAKOCA MELENGÜCCEĞİ TATLISI



Tescil No: 279

Tescil Tarihi: 18/12/2017

Başvuru No: C2017/127

Başvuru Tarihi: 12.09.2017

Coğrafi İşaretin Adı: Akçakoca Melengücceği Tatlısı

Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Orta Asya'dan göç ederek Akçakoca'ya yerleşen ve "Manav" olarak adlandırılan Türklerin halen devam ettirdiği 700 yıllık geçmişe sahip bir lezzettir. Akçakoca Melengücceği Tatlısı Osmanlı Saray Mutfağına da girmiş lezzetlerden birisidir. Melen Nehri kenarında yetiştirilen mandaların sütünün kaymağının işlenmesi ile elde edilen ve "dartı" olarak adlandırılan iç malzemesi, tatlıya asıl lezzetini veren yöresel bir tattır. Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Akçakoca'da yaşayan Manavlar tarafından halen geleneksel hali korunarak yaşatılan bir lezzettir. Geçmiş tarihlerde bu tatlının şerbetlenmemiş kuru hali ile Manavların birbirlerini ziyaret ettiklerinde ikram ettikleri bir ikram yiyeceği olduğu rivayet edilmektedir. Tatlı halen yörede özellikle düğünlerde ve bayramlarda yapılarak ikram edilmektedir.



QR Kodu Okut!