

No: 586 – Mahreç İşareti



DÜZCE ŞIRASI



Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 586 |
| Tescil Tarihi | : 06.11.2020 |
| Başvuru No | : C2017/169 |
| Başvuru Tarihi | : 31.10.2017 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Düzce Şırası |
| Ürün / Ürün Grubu | : Şıra / Alkolsüz içecekler |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Kültür Mah. 737 Cad. No: 11 81010 Merkez DÜZCE |
| Coğrafi Sınırı | : Düzce ili |
| Kullanım Biçimi | : Düzce Şırası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Şırası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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 koruyucu maddeler barındırmayan gazsız bir içecektir. Düzce Şırası, ülkemizin genellikle güney ve güneydoğu bölgelerinde yetişen kurutulmuş siyah üzümün çekirdekleriyle kıyım makinasında kıyılarak belli orandaki suda fermantasyonuyla elde edilen katkı maddesiz, doğal bir içecektir.

Düzce Şırasının yapımında genellikle güney ve güneydoğu bölgelerinde yetiştirilen üzümler tercih edilir. Bunun sebebi, güneşli gün sayısının ve yaz sıcaklığının yüksek olduğu bu bölgelerde yetiştirilen üzümlerde ekşi asitlerin şekere dönüşmesi ve kabuklarının olgunlaşmasıdır. Güneş ışığını yeterince alamayan üzümler ise asitli ve ekşi olur, kabukları sert kalır. Ayrıca Düzce Şırasında küçük taneli ve ince kabuklu kuru üzümler tercih edilir. Çünkü tane irileştikçe kabuk/meyve içi oranı düşer. İri taneli üzümlerde kabukta bulunan renk, tat ve aroma maddeleri göreceli olarak azalır. Şıranın bileşimindeki maddeler, özellikle şeker ve asit, üzümün olgunluk derecesiyle yakından ilgilidir. Üzümler olgunluğa yaklaştıkça şeker artar, buna karşılık asit azalır. Diğer maddelerin de çoğu, tam olgunlukta azami değerlerine ulaşırlar.

Düzce Şırasının yapımında siyah üzümlerin tercih edilmesinin nedeni, siyah üzümlerin çok yoğun olarak resveratrol içermesidir. Resveratrol, değişik bitkilerde bulunan antioksidan bir maddedir. En yüksek miktarda siyah üzüm kabuğu ve çekirdeklerinde bulunur.

Düzce Şırasının en önemli özelliği şıranın meşe ağacından imal edilen fiçı ve kıl torba kullanılarak yapılmasıdır. Kıl torbalar süzdürme işleminde tortuları iyi tutar. Böylece tortular kıl torba içinde hapsolür ve şıranın muhafazasında tortular aracılığıyla devam eder ve fermantasyon en aza iner. Bu da şıranın raf ömrünü uzatır. Ayrıca Düzce Şırasının yapımında doğal kaynak suları kullanılır. Klorlu su kullanımı durumunda ise şıra klor kokar ve kalitesi bozulur.

Düzce Şırası yapımında meşe fiçı kullanılmasının sebebi ise, meşe fiçılarda ahşabın gözle görülmeyen gözenekli yapısı sayesinde havayla teması ile nefes alma özelliğine sahip olmasıdır. Böylece son derece yavaş bir şekilde oksijenle temas, üzümde bulunan tanenlerin yumuşamasına yardımcı olur. Ayrıca Şıra, meşeye özgü aromalarla zenginleşir ve ömrü de uzar.

Üretim Metodu:

Düzce Şırasının üretiminde 10 kg iri ve siyah kuru üzüm ve 20 litre su oranı kullanılır. Temizlenerek ayıklanmış 10 kg kuru üzüm bol suda yıkanıp süzülür. Kuru üzüm, çekirdeği ile birlikte makinada kıyılarak çekilir, Meşe fiçıya 20 litre su eklenir ve çekilmiş kuru üzümler kıl torbaya koyulur. Kıl torba, fiçı içindeki suya koyularak bir gece bekletilir. Kıl torba içinde bir gece bekletilen kuru üzüm posası 2-3 saat kadar asılarak damıtılır. Fıçıdaki şıra ince tülbentten süzülerek son tortularından arındırılır. Cam şişelere konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Servis edilinceye kadar dolu şişelerin kapakları açık tutulur. Soğuk servis yapılır.

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

Düzce Şırasının, ustalık becerisi gerektiren ve geleneksel olarak üretilen yöntemiyle yöreyle ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Düzce Şırasının denetimi, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii Düzce Şırası adını kullanan firmaların, mahreç işareti ambleminin uygun şekilde kullanıp kullanmadığı, üretim metodunda açıklanan tekniğe ve oranlara uygun şıra malzemesinin kullanılıp kullanmadığını, şıra yapımında meşe fiçı ve kıl torbanın kullanılıp kullanılmadığı kontrol edecektir.

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.