

No: 516 – Mahreç İşareti

DEVREK KÖMECİ/DEVREK CEVİZLİ KÖMECİ

Tescil Ettiren

DEVREK GÖKÇEBEY KÜLTÜR VE YARDIMLAŞMA DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 516
Tescil Tarihi	: 30.07.2020
Başvuru No	: C2017/188
Başvuru Tarihi	: 09.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Devrek Gökçebeş Kültür ve Yardımlaşma Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Mithatpaşa Mah. Doğramacı Sok. Aslan Apt. Kat:2 ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Devrek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Devrek Kömeci Baklavası / Devrek Cevizli Kömeci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek ilçesinde hemen hemen tüm köylerde ve kent merkezinde üretilen bu ürün, geçmişte sadece dini bayramlar ile nişan, düğün gibi özel günlerde aile içi tüketimde kullanılan ve eve gelen konuklara ikram olarak sunulan bir hamur işidir. Günümüzde yine geleneksel usul ve yöntemlerle yapılan Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci yöre pazarlarında da satışa sunulan ticari bir ürün haline gelmiştir.

Bu ürüne karakteristik özellik katan unsurlar; üründe kullanılan iki temel malzeme olan Devrek kırsalında yetiştirilen ceviz ile yörede yerli buğday adıyla bilinen buğdaydan elde edilen undur. Yörede yerli buğday olarak bilinen buğday ile buna en yakın özellikler gösteren Flamura 85 tipi buğday üretimi yapılmaktadır.

Yıllarca bilinen geleneksel bir ağız tadı olan Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Devrek'te yetiştirilen cevizin dövülmüş içiyle Devrek'te ekilen ve yerli buğday adıyla anılan buğday ununun su ve sütle yoğrulmasıyla oluşan hamurdan yapılmış yöresel bir ürün olup; mayalı (özellikle ekşi mayalı) ve mayasız olarak yapılır.

Üretim Metodu:

1. Malzemeler

1 kg un, 600 ml su, 200 ml süt, 100 ml yoğurt, 20 g tuz, 1 adet yumurta, 100 ml sıvı yağ (*natiürel ya da rafine zeytinyağı*), 500 g dövülmüş ceviz içi; üzerine sürmek için 1 adet yumurta sarısı, 10 g çörek otu, 10 g susam.

Un: Yerel buğdaydan öğütülmüş esmer un ile yörede has un adı verilen sert buğday unu karışımıdır.

Ceviz: Yörede "koz" olarak bilinen ve yetiştirildiği yer (*Kozlugüney, Kozlukadı, Kozludere, Kozluçay*) adıyla birlikte anılan ince kabuklu, kabuğu kolay kırılan bir ceviz türüdür.

Yörede yerli ceviz adıyla anılan cevizin yağ oranı en az %50 en çok %65 olup, enerji ve besin öğeleri tablosuna aşağıda yer verilmektedir..

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömecinde kullanılan Ceviz İçinin Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Enerji (kJ)	654 kJ
Yağ (g)	65,21 g
Doymuş yağ (g)	61,13 g
Karbonhidrat (g)	13,71 g
Şekerler (g)	2,6 g
Protein (g)	15,2 g
Tuz (g)	65,2 g

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci mayalı yapılacaksa, mayasız hamurda kullanılan malzemelere ek olarak 20 g ekşi maya veya kuru maya kullanılır.

2. Hamurun Hazırlanması:

Elenen un karıştırıldıktan sonra ortasında havuz oluşturulur. Havuzun içine tuz ile yumurta eklenip karıştırılarak azar azar su ve süt eklenmesiyle karışım yoğrulur. Yoğrulan hamur, kulak memesi yumuşaklığı kıvamına geldiğinde, hamurun özlenmesi için yoğurma işlemi yaklaşık on beş yirmi dakika daha sürdürüldükten sonra üzeri bir bezle örtülerek on dakika kadar dinlendirilir.

Dinlenen hamur üç ya da dört parçaya (*parçalara pazı ya da beze denir*) ayrıldıktan sonra ayrılan hamur parçaların her biri tekrar yoğrulur. Üzeri yine bezle örtülerek yaklaşık on dakika kadar bir kez daha dinlendirilir. Dinlenerek özlenen hamur parçaları kızılıcık (*kiren*) ağacı dalından yapılmış oklava yardımıyla açılır. Yufkaların üzeri sıvı yağla yağlanarak tekrar oklava yardımıyla açılarak inceltir. Bu işlemle hem hamur inceltir hem de zeytinyağı hamura iyice yedirilir.

Yağlanan yufkaların üzerine, yufkaların her yanına eşit dağıtmak üzere bolca dövülmüş ceviz içi serpiştirilir ve ceviz içi serpilmiş yağlı yufkalar rulo haline getirilir.

Ceviz içinin önceki yıllara (*vyöre ağzında geçmiş yıllara "bıldır" denir*) ait ve tat olarak sası (*küf ve çürük gibi kokan, kokuşmuş*) olmamasına özen gösterilir.

Dövme bakır tepsi sıvı yağla yağlandıktan sonra rulo durumunda olan hamurlar sarmal biçimde tepsiye yerleştirilir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı, çörek otu ya da susam veya ikisinin karşımı serpilerek önceden 175-200°C ısıtılmış fırında yaklaşık bir saat pişirilir.

3. Ambalajlama

Karton Kutu

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci dönüşümlü kâğıttan ya da eskitilmiş krome kartondan yapılmış kutularda tüketime sunulacaktır. Kutunun dışı mat sefon olacaktır. Üzerindeki düzenlemelerde (*marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka ile yazı, fotoğraf, logo*) kısmi lak, kabartma, gofre gibi tekniklerden uygun olanına yer verilecektir.

Kutular iki farklı boyutta olabilecektir. (*1 kg'lık kutunun boyutu 215x120x40 mm, 500 g'lık kutunun boyutu 120x110x 35 mm*) Kutu üzerinde Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömecin tanımı, içindeki maddeler ve bunların besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihleri, seri numarası, saklama koşulları, barkot, "Domuz Yağı İçermez" gibi açıklamaları içeren bilgilere yer verilecektir.

Ambalaj Kağıdı

Karton kutunun sarıldığı ambalaj kağıdı üzerinde de marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka ile yazı, fotoğraf, logo gibi düzenlemelere yer verilecektir.

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

Üretimde Devrek menşeli ceviz içi ve un kullanılmalı ve üretim aşamalarının tamamı Devrek'te gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Devrek Gökçebey Kültür ve Yardımlaşma Derneği koordinatörlüğünde çalışacak olan denetim merciinin üyeleri aşağıdaki kurum ve kuruluşlardan oluşacaktır.

- Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksek Okulu
- Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Sınırlı Sorumlu Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolak Pehlivan Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Denetimi yapacak birim BEÜ Devrek Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası yetkililerinden oluşacaktır.

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapılıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz ve unun menşeinin Devrek olup olmadığı belgelere dayalı olarak incelenecektir. Denetim mercii ayrıca tanıtım ve reklam, dilek ve şikâyet gibi hususlarda da çalışmalar yapacaktır.

Tüketicilerden gelen dilek ve şikâyetler zamanında ve yerinde saptanacak tutanakla belgelenecek; şikâyetler ve düzeltilmesi gereken hususlar ilgiliye yazılı olarak tebliğ edilecektir. Kurallara, koşullara uymayan üreticiler uyarılacak, uyarılar sonucu önerileri dikkate almayan üreticiler hatalı ve yanlış tutumlarını sürdürürlerse önce üye oldukları meslek kuruluşlarına sonra tüketici haklarıyla ilgili birimlere bildirilecektir.

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.