

No: 611 – Mahreç İşareti

BOZDOĞAN CEVİZLİ SUCUĞU

Tescil Ettiren

NAZİLLİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 611
Tescil Tarihi	: 30.11.2020
Başvuru No	: C2019/030
Başvuru Tarihi	: 12.03.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozdoğan Cevizli Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu	: Cevizli sucuk / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nazilli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Bulvarı No:18/A Nazilli AYDIN
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili Bozdoğan ve Nazilli ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Bozdoğan Cevizli Sucuğu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Bozdoğan Cevizli Sucuğu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozdoğan Cevizli Sucuğu; buğday nişastası, içme suyu, beyaz toz şeker ve ceviz içi ile yapılan bir şekerli bir üründür. Bozdoğan Cevizli Sucuğu yaklaşık 15 cm uzunluğunda ve görünüm olarak ortası kalın her iki uç kısmı ise orta kısmından daha ince bir şekildedir. Ürünün sucuk olarak adlandırılmasının nedeni; bu tatlının soğuduktan sonra aldığı şeklin sucuğa benzetilmesinden kaynaklanır. Ürünün ustalık becerisi ile geleneksel yöntemler ile hazırlanması, ürüne verilen şekil, ürünün karakteristik renk ve tadı ürünün ayırt edici özellikleri olarak ön plana çıkar.

Bozdoğan Cevizli Sucuğu bölgede; cumhuriyet öncesi dönemden beri bilinen, savaş ve kıtlık dönemlerinde evlerde daha çok küçük çocukların beslenmesi amacıyla yapılan daha sonra ticarete konu olmaya başlamasıyla bilinirliği artan bir üründür. Görünümü mat ve donuk, rengi ise krem-beyazdır.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi: Kaynak suyu, ceviz içi, buğday nişastası ve beyaz toz şeker.

Ürünün Hazırlanması: 1 litre suya 2,5 su bardağı (yaklaşık 0,5 kg) beyaz toz şeker, 3 su bardağı (yaklaşık 0,5 kg) buğday nişastası eklenir ve yoğun bir kıvam alana kadar devamlı karıştırılarak pişirilir. Kaynayan ve istenen kıvama gelen tatlı karışımına en az 100 gr ceviz içi dizili olan ip batırılır ve kuruması için asılır. Ürün asılarak kurutulduğu için kullanılan ipin sağlamlığı önemlidir. Ayrıca kullanılan ipin gıda ile temasa uygun olması gereklidir. İpte yeterince kuruyan tatlı kitlesi, tekrar tatlı karışıma batırılır. Bu işlem 3-4 kez tekrarlanır ve tatlı kitlesi bulunan ip yüksek bir yere asılıp kurutulur. Bozdoğan Cevizli Sucuğu üretimi böylelikle tamamlanmış olur. Bozdoğan Cevizli Sucuğu hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verme özelliği veren gıda bileşenleri kullanılmaz.

Depolama ve Muhafaza: Bozdoğan Cevizli Sucuğu tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak muhafaza edilir. Bozdoğan Cevizli Sucuğunun tavsiye edilen tüketim tarihi; oda sıcaklığı koşullarında, üretim tarihinden itibaren 4 gün, buzdolabı koşullarında ise 7 gündür.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve ürün hazırlamada kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan Bozdoğan Cevizli Sucuğu üretimi ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple bölgeyle ün bağı bulunan Bozdoğan Cevizli Sucuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetim; Nazilli Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Nazilli Ticaret Odası, Nazilli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Nazilli Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Bozdoğan Cevizli Sucuğunun; mahreç işareti amblemi kullanımı, üretimde kullanılan bileşen listesi ile üretim metoduna uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.