

No: 1767 – Mahreç İşareti

AKÇAKOCA EKŞİLİSİ

Tescil Ettiren

DÜZCE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1767
Tescil Tarihi	: 01.09.2025
Başvuru Tarihi	: 03.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Ekşilisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 11 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Akçakoca Ekşilisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Akçakoca Ekşilisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçakoca Ekşilisi, Karadeniz’de avlanan yağlı palamut balığından yapılan bir yemektir. Bölgenin deniz ürünleri geleneğini ve yerel gastronomisini yansıtan özel bir lezzettir.

Akçakoca, Batı Karadeniz’in kıyısında yer alan, Düzce iline bağlı ve deniz ürünleriyle ünlü bir ilçedir. Denizle iç içe olan yapısı, Akçakoca’nın ekonomik ve kültürel gelişiminde balıkçılığın merkezî bir rol oynamasına olanak sağlamıştır. Uzun yıllardır devam eden balıkçılık faaliyetleri, hem geçim kaynağı hem de bölgenin kimliğinin önemli bir parçası olmuştur.

Akçakoca Ekşilisi üretiminde Karadeniz’den avlanan taze palamut balıkları kullanılır. Karadeniz’in soğuk ve plankton açısından zengin suları, palamutların daha hızlı büyümesini, daha iri ve yağlı olmasını sağlar. Bu durum Akçakoca Ekşilisinin lezzet temelini oluşturur. Yemeğin içinde, palamut balığının yanı sıra, domates, soğan, sarımsak ve limon suyu da bulunur. Bu malzemelerin birleşimiyle, Akçakoca Ekşilisi ekşi ve dengeli bir tat kazanır.

Akçakoca Ekşilisi üretiminde palamut balığı ilk olarak soğuk yağda mühürlenir. Ardından, sebzelerle birlikte pişirilir. Böylece balığın doğal aroması korunur ve eklenen sebzelerin tadı balığa nüfuz eder.

Akçakoca Ekşilisi, bölgenin kültürel mirasının bir parçasıdır. Karadeniz balıkçılığı ve yöresel yaşam tarzını yansıtan önemli bir değerdir. Özellikle balık mevsiminde, aile sofralarında ve yöresel etkinliklerde sıklıkla tercih edilen Akçakoca Ekşilisi, Akçakoca’nın gastronomi kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır.

Üretim Metodu:

Akçakoca Ekşilisi bileşen listesi:

- 1 adet taze palamut balığı (700 gram ve üzeri, dilimlenmiş)
- 2 adet orta boy soğan (ince piyazlık doğranmış)
- 2-3 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 orta boy domates (soyulmuş ve yuvarlak dilimlenmiş)
- 25 ml limon suyu
- 30 gr tereyağı
- 100 ml su
- Tuz
- Pul biber
- Tane karabiber
- Defne yaprağı
- Sıvı yağ (kızartma için)

Palamut balığı temizlenip, iki parmak genişliğinde yuvarlak dilimler halinde kesilir. Dilimlenmiş palamutlar, deniz suyu kıvamındaki tuzlu suda yaklaşık 5 dakika bekletilir. Bu işlem, balığın tuz dengesini sağlamaya ve dokusunu korumaya yardımcı olur. Ardından balık dilimleri sudan alınarak iyice kurulur.

Pişirme için uygun bir tava seçilir. Tavanın çapı, balık dilimlerinin tavada düzgünce yerleşmesini sağlayacak büyüklükte olmalıdır. Tavanın dibine, balık dilimlerinin üçte birine kadar sıvı yağ eklenir. Yağ soğukken balıklar

tavaya yerleştirilir ve orta ateşte mhrlemeye başlanır. Tavanın kapağı kapatılır ve balığın alt kısmı hafifçe pembeleşene kadar pişirilir. Balıklar, dikkatlice ters çevrilerek diğer yüzü de aynı Şekilde mühürlenir.

Mhrlenen balıkların üzerine ince piyazlık doğranmış soğanlar balıkların yüzeyini tamamen kaplayacak Şekilde dizilir. İnce doğranmış sarımsaklar serpiştirilir ve üzerine yuvarlak doğranmış domatesler eklenir. Tavanın kapağı tekrar kapatılır ve sebzelerin yumuşaması sağlanır. Balıklar hafifçe kızardığında, balıklar sebzeler ile birlikte ters vrilir.

Balık ve sebzeler pişerken, tavanın kenarından tereyağı eklenir. 25 ml limon suyu, tuz ve 100 ml su ilave edilir. Palamut balıkları ve sebzeler bu sos içinde yaklaşık 5-6 dakika orta ateşte pişirilerek servise hazır hale gelir. Servis tabağına önce balıklar alınır, üzerine sebzeler yerleştirilir. Yemeğin pişirildiği tavadan szlen sos balık ve sebzelerin üzerine gezdirilir. Akçakoca Ekşilisinin servisi sıcak olarak yapılır.

Akçakoca Ekşilisi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Bölgenin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile n bağı bulunur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Akçakoca Ekşilisi bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile n bağı bulunan Akçakoca Ekşilisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Akçakoca Ekşilisi denetimleri, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ziraat Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya Őikyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde mevsiminde Karadeniz’de avlanan palamut balıklarının kullanılması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akçakoca Ekşilisi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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 yrttr.