

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU
Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı

Sayı : 32310908- C2017/125 /E.2018-OE-25964
Konu: Coğrafi İşaret Tescil Belgesi

15.01.2018

ARTVİN TİCARET VE SANAYİ ODASI
CUMHURİYET CAD. NO:5A Merkez Artvin

İlgide kayıtlı Puçuko ibareli coğrafi işaret başvurunuz, 303 sayılı ile 26.12.2017 tarihinde tescil edilmiş olup, sicil dokümanları ekte tarafınıza gönderilmektedir.

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblemi Yönetmeliği ekinde şekilleri belirlenmiş olan ve Kurumumuzun resmi internet sitesinde <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/commonContent/CAmblem> bağlantısında yer alan amblemlerin coğrafi işaret ile birlikte kullanılması 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 46 ncı maddesi uyarınca zorunlu kılınmıştır.

Öte yandan, 6769 sayılı Kanunun 46 ncı maddesi, “*Tescilli coğrafi işaretler sicilde belirtilen şartlara uygun olan ürünlerin üretimi veya pazarlamasında faaliyet gösterenler tarafından kullanılır. Bu kişiler, tescil ettirene, coğrafi işarete yönelik üretim ve pazarlama faaliyeti gösterdiklerine dair bildirimde bulunur.*” hükmüne amirdir. Bildirim ile ilgili detaylar Yönetmeliğin 44 üncü maddesinde belirtilmiştir.

Buna göre, üreticiler ve pazarlama faaliyetinde bulunanlardan üretici olmayıp tedarik zincirinde yer alarak ürünlerin tescile konu özelliklerine etkisi bulunanlar, coğrafi işarete yönelik faaliyet gösterdiklerine dair tescil ettirene bildirimde bulunacaklar ve tescil ettiren tarafından bu bildirimler çerçevesinde üretici listesi oluşturulacaktır. Dolayısıyla, tescil ettirdiğiniz Puçuko ibareli coğrafi işaret ile ilgili üretici listesinin tescilinin Bültende yayımından sonraki altı ay içinde Kurumumuza sunulması gerekmektedir.

Kanunun 49 uncu ve Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 45 inci maddeleri gereği tescil edilen coğrafi işaretin ve buna ilişkin amblemin kullanımının denetimine ait raporların tescilin Bültende yayımlandığı tarih(02.01.2018) dikkate alınarak her yıl Kurumumuza sunulması gerekmektedir.

Denetim raporlarının kanuni süresi içinde sunulmaması veya inceleme sonucunda eksiklik tespit edilmesi durumunda Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi hükümleri uygulanacaktır. Saygılarımla.

Hakan KIZILTEPE
Kurum Başkanı a.
Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı

Evrak bilgisine <http://www.turkpatent.gov.tr> adresinden, "mxnv24476AFE" DYS No ve Evrak tarihinden erişebilirsiniz.

"e-imzalıdır"

Yazışmalarda, ilgili daire adı ve marka başvuru ya da tescil numarasının belirtilmesi rica olunur. #1232

No: 303 – Mahreç İşareti

PUÇUKO

TESCİL ETTİREN

ARTVIN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 303
Tescil Tarihi	: 26.12.2017
Başvuru No	: C2017/125
Başvuru Tarihi	: 07.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Puçuko
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Artvin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Cad. No:5A Merkez / ARTVİN
Coğrafi Sınırı	: Artvin ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Puçuko Artvin'e özgü yöresel bir yemektir. Kökende, yörede ipe dizilerek kurutulmuş fasulyenin adı puçukodur. Yemek adını buradan almaktadır. Özellikle kış aylarında yapılan bir yemektir.

Puçuko, yaz aylarında toplanan ve güneşte kurutulan kılıçklarından ayrılan taze fasulyelerden hazırlanır. Puçuko'nun hazırlanması için kurutulmuş fasulyeler önce haşlanır daha sonra salça ve bulgur (veya aşurelik buğday) eklenerek pişirilir.

Üretim Metodu:

Puçuko'nun yapımında aşağıda verilen malzemeler kullanılır. Üretim miktarına göre, kullanılan malzeme oranlar halinde artırılabilir veya azaltılabilir.

- 1/2 su bardağı bulgur veya aşurelik buğday
- 1 büyük kâse kurutulmuş taze fasulye (yaklaşık 1/2 kg.)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates veya biber salçası
- 1 tatlı kaşığı(silme) tuz

İsteğe göre:

- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Sirke veya limon

Ürünün hazırlanırken kurutulmuş taze fasulye önce 12 saat ıslatılır daha sonra haşlanır. Haşlama suyu dökülür, büyük tencereye aktarılır. Üzerine yıkanmış bulgur veya aşurelik buğday, üzerini kapatacak kadar su ve tuz ilave edilir. Bir taşım birlikte kaynatılır (orta ısıda). Bu işlem devam ederken yemeğin terbiyesinin yapılır. Bu aşamada soğanlar çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur, üzerine salça eklenir. Bu karışım kaynayan yemeğe eklenir, karıştırılmaz. Son olarak tereyağı, kuru nane ve pul biber(kuru nane ve pul biberler isteğe göre eklenir) kızdırılır ve yemeğe katılır.

Tercihe göre servis sırasında üzerine sirke veya limon dökülerek yahut sade şekilde yenilebilir.

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

Puçuko yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve içeriğinde kullanılan malzemeler bakımından Artvin ili ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Puçuko coğrafi işaretinin kullanımı tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretim ve pazarlanma aşamaları denetim merci tarafından denetlenecektir.

Denetim merci Artvin İli Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Artvin Belediyesinden bir uzman personel ve Artvin Ticaret ve Sanayi Odasından görevlendirilecek bir personeldir.

oluşur. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.