

No: 303 – Mahreç İşareti

PUÇUKO

TESCİL ETTİREN

ARTVİN 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 kılçıklarından 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 yapılıır. 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 personelden

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.