

No: 1710 – Mahreç İşareti

VAN ACEM KÖFTESİ

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1710
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000215
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Acem Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Acem Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Acem Köftesi; kıyma, haşlanmış yumurta, su, nohut, pirinç, bulgur, salça, yumurta, ayçiçeği yağı, baharat, patates, kuru soğan ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü yemeklerden birisidir. Van Acem Köftesinin sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Acem Köftesinin tarihçesinde; özellikle ramazan ayında iftar sofraları, misafir ağırlama, düğün, davet vb. özel günler için hazırlandığı ve tüketildiği bilinir. Günümüzde ise Van Acem Köftesi; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle iftar sofraları, düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Ülkemiz Kültür Portalında Van iline özgü yemekler arasında Van Acem Köftesi de yer alır. Van Acem Köftesi, Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir.

Van Acem Köftesinin hazırlanmasında; Van iline özgü üretim metodu bulunur. Haşlanmış yumurtanın etrafına hazırlanmış kıyma harcı kapatılarak Van Acem Köftesi hazırlanır ve pişirilir. Bu bakımdan hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Acem Köftesinin üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bu sebeplerle; Van Acem Köftesinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Acem Köftesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1,5 litre su,
- 12 adet haşlanmış yumurta,
- 1 kg patates,
- 0,6 kg kıyma,
- 100 ml ayçiçeği yağı,
- 100 g haşlanmış nohut,
- 100 g pirinç,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g salça,
- 50 g köftelik ince bulgur,
- 25 g tuz,
- 15 g tarhun otu (yaprak kısımları),
- 10 g karabiber,
- 10 g kimyon (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 10 g reyhan (isteğe bağlı).

Van Acem Köftesinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin içerisine; kıyma, bulgur, pirinç, haşlanmış nohut (tercihen kırık nohut), rendelenmiş kuru soğan, baharatlar ve tuz konulur. Tüm bu bileşenler homojen bir yapı kazanıncaya kadar iyice yoğrulur. Bu karışımın iyi bir şekilde yoğrulması köftenin kolayca dağılmamasını sağlar.

Diğer taraftan haşlanan yumurtaların kabukları soyulur. Kıyma harcından bir avuç içi kadar alınarak yuvarlanır. Yuvarlanan harcın iç kısmı açılır ve içine haşlanmış yumurta tüm olarak yerleştirilir. Yumurtanın etrafı bu harç ile özenle kapatılır. Tüm kıyma harcı bu şekilde kullanılır. Özellikle bu aşamadaki kıyma harcı ve köftelerin hazırlanmasında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Ayrı bir tencere içerisinde ayçiçeği yağı ve salça kavurulur ve üzerine su konur. Bu karışımın ısınması ile birlikte hazırlanan köfteler ve doğranmış patatesler tencerenin içerisine alınır. Ortalama 40 dakika süreyle pişirme işlemi gerçekleştirilir.

Piştirilmesi tamamlanan Van Acem Köftesi; yemeğin suyu ile beraber servis tabağına alınır.

Van Acem Köftesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Acem Köftesinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Acem Köftesinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Acem Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Acem Köftesinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Acem Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.