

No: 1238 – Mahreç İşareti

VAN KÜRT KÖFTESİ

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1238
Tescil Tarihi	: 07.10.2022
Başvuru No	: C2021/000159
Başvuru Tarihi	: 05.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Kürt Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. Vatso Hizmet Kompleksi No:83 VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Kürt Köftesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Kürt Köftesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Kürt Köftesi; tir buğdayından elde edilen köftelik bulgur, buğday unu, tuz, karabiber, pul biber, reyhan ve su ile hazırlanan yaklaşık 7 - 8 cm uzunluğundaki köftelerin haşlanıp üzerine sos ve sarımsaklı yoğurt dökülmesi suretiyle üretilen yemektir. Sosu; domates salçası, zeytinyağı, kuru soğan kullanılarak hazırlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

Van Kürt Köftesi üretiminin geçmişi eskiye dayanır. Van mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Kürt Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen tir buğdayından elde edilen bulgur kullanılır. 4 kişilik Van Kürt Köftesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 400 g köftelik bulgur
- 100 g buğday unu
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g pul biber
- 5 g reyhan
- 1,5 l su
- 3 diş sarımsak
- 200 g yoğurt
- 1 adet kuru soğan
- 50 ml zeytinyağı
- 30 g domates salçası

Yapılışı:

Tir buğdayından elde edilen köftelik bulgur, bir kaptaki 500 ml sıcak su ile suyu çekinceye kadar dinlenmeye bırakılır. Suyu çeken ve soğuyan bulgura un, tuz, karabiber, pul biber ve reyhan ilave edilip 15 dakika yoğrularak homojen bir köfte hamuru elde edilir. Hamurdan yaklaşık 7 - 8 cm uzunluğunda köfteler hazırlanır. Şekil verilen

köfteler, bir tencerede kaynamakta olan 1 litre suda haşlanır. Sudan çıkarılıp süzülen köfteler, servis yapılan kaba konur.

Piyazlık doğranmış kuru soğan, bir tencerede zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça eklenip biraz daha kavrularak sos hazırlanır. Rendelenmiş sarımsak yoğurt ile karıştırılır. Van Kürt Köftesinin servisi, köftelerin üzerine sırasıyla sos ve sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Van Kürt Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen tir buğdayından elde edilen bulgur kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Van Kürt Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneği ile Van Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bulgurun, coğrafi sınırda yetişen tir buğdayından elde edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Van Kürt Köftesi ibaresinin, logosunun 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 yürütür.