

No: 792 – Mahreç İşareti

IĞDIR BOZBAŞ YEMEĞİ

Tescil Ettiren

IĞDIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 792
Tescil Tarihi	: 02.07.2021
Başvuru No	: C2020/342
Başvuru Tarihi	: 21.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Iğdır Bozbaş Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 14 Kasım Mah. Nihat Polat Cad. No:4 Merkez / IĞDIR
Coğrafi Sınır	: Iğdır ili
Kullanım Biçimi	: Iğdır Bozbaş Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Iğdır Bozbaş Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Iğdır Bozbaş Yemeği; nohut, koyunun incik kısmı, sarıkök (zerdeçal), soğan ve domatesle hazırlanan, kendine has sunumu ve tüketim şekli olan bir etli kuru baklagil yemeğidir.

Iğdır Bozbaş Yemeğinde, çok eski dönemlerden beri yörede az miktarda yetiştirilen ‘azkan’ çeşidi nohut ve yörede yetiştirilen, doğal ortamda otlatılan Mor Karaman cinsi koyunların incik denilen diz ile paça arasında kalan kısmının kullanılması ve ürünün taş fırında 6 saat pişirilmesi ürüne ayırt edici özelliklerini verir. Yemek küçük maşrapalarda fırınlandıktan sonra yine maşrapa içerisinde porsiyonluk olarak sunulur.

Coğrafi sınırda yetiştirilen bej renkli, koçbaşı taneli azkan çeşidi nohut kuraklığa ve yağmura dayanıklıdır. İyi düzeydeki pişme durumu ve yüksek şişme kapasitesi vardır. Koyunun 1 yaşından büyük ancak 2 yaşını geçmemiş dişi koyun olması gerekir. Taş fırında pişirme işlemi, eski dönemlerde çini, topraktan yapılmış saplı bardaklarda yapılırken günümüzde krom veya emaye maşrapalarda gerçekleştirilir. Iğdır Bozbaş Yemeğinin coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kullanılan malzemeler:

- 50 g nohut
- 250 g koyun incik eti
- 10 g yemeklik kuyruk yağı
- 4 g sarıkök (zerdeçal)
- 1 dilim domates
- 1 orta boy soğan

Yemeğin yapılışı: Et ve bir gün önceden suda ıslatılmış nohut ayrı ayrı düdüklü tencerede sırasıyla 1,5 saat ve 30 dk süreyle haşlanır. Haşlanmış nohut, haşlanmış et, kuyruk yağı ve soğan maşrapalara doldurulur, üzeri haşlanmış etin suyuyla tamamlanır ve zerdeçal eklenir. Pişirme işleminde topraktan yapılmış, saplı, çini ve küçük bardağa benzer porsiyonluk kaplar kullanılır. Maşrapalar 6 saat süreyle taş fırında pişirilir. Pişirme işleminin bitmesine 10 dk kala, üzerine dilim domates ile süsleme yapılır.

Yemeğin sunumu: Bir kişiye bir maşrapa, bir boş çukur kap, lavaş, soğan ve salata verilerek servis yapılır. Yemek şu sırayla tüketilir. Çukur kabın içerisine lavaşlar doğranır, üzerine maşrapadan yemeğin suyu dökülür ve lavaşlar tüketilir. Sonra nohut ve et tokmakla ezilerek karıştırılır, yanında soğan veya salata yenir.

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

Iğdır Bozbaş Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde coğrafi sınırda yetişen nohut ve koyunun eti kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Iğdır Bozbaş Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetim mercii; Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası, Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; nohutun coğrafi sınırdaki yetişmesi; Iğdır Bozbaş Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Kullanılacak Iğdır Merkez, Aralık, Karakoyunlu veya Tuzluca ilçelerindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınması gerekmekte olup, kontrolü teslim belgeleri üzerinden sağlanacaktır. Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.