

No: 440 – Mahreç İşareti

DEVREKANİ HİNDİ BANDUMASI

Tescil Ettiren

DEVREKANİ BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 440
Tescil Tarihi	: 26.06.2019
Başvuru No	: C2017/158
Başvuru Tarihi	: 10.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrekani Hindi Banduması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Devrekani Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtşeyh Mahallesi Meydan Caddesi No: 2/2 Devrekani KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili Devrekani ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürünün ambalajı üzerinde veya işletmede görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrekani Hindi Banduması; ilçede yetiştirilen hindilerin pişirilmesi ile elde edilen hindi eti ve suyu, kuru yufka ve ceviz ile hazırlanan; pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir yemektir. Banduma, Ramazan ayında sahur yemeği olarak tüketilir.

Devrekani ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak siyah ırk hindi yetiştirilmektedir. Devrekani Hindi Banduması, ilçede yetiştirilen siyah ırk hindilerin 8-12 aylık olanları ile hazırlanır. Hindiler kesimden önceki bir ay serbest ortamdan alınarak kontrollü ortamda beslenirler, bu sayede hindi eti miktarı ve lezzeti artar. Hindilerin uzun süre pişirilmesi ile hindinin yağı erir ve suyuna geçer, kuru yufkaları ıslatmada kullanılan bu su yemeğe karakteristik özelliğini verir.

Üretim Metodu:

Hindi kesildikten sonra tüyleri yolunur, içi temizlenir, ayakları ve kafası ayrılır. Hindi boyutuna göre seçilecek tencerede üzerini geçecek kadar su ve damak tadına göre tuz eklenerek bütün halde pişinceye kadar haşlanır. Haşlanan hindi eti kemiklerinden sıyrılarak iri parçalar halinde didiklenir. Didiklenen hindi parçalarına karabiber ekilerek harmanlanır.

Devrekani Hindi Banduması için kullanılacak yufkalar un, su ve tuz kullanılarak mayasız olarak yapılır. Elde edilen yufkalar, sac üzerinde çift taraflı pişirilir. Pişirilen yufkalar, rulo yapıp kesilir ve hazırlanmış olan hindi suyuna bandırılarak bir tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen yufkaların üzerine hindi eti parçaları ve ufalanmış ceviz içi konur ve yine hindi suyu ilave edilerek ocakta altı kızarana kadar pişirilir. Ocaktan çıkınca eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

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

Devrekani Hindi Banduması; ilçede yetiştirilen hindilerin pişirilmesi ile elde edilen hindi eti ve suyu, kuru yufka ve ceviz ile hazırlanan; pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir yemektir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Devrekani Hindi Bandumasının belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Devrekani Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde, Devrekani Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile Devrekani Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından temsilcisi oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii, "Devrekani Hindi Banduması" coğrafi işaretini kullanan firmaları, üretimde kullanılan malzemeler ve üretim metoduna uygunluğu bakımından yılda en az bir defa düzenli olarak denetler. Şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Devrekani Belediye Başkanlığı tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.