

No: 1132 – Mahreç İşareti

DİNAR TAPTAMA KÖFTE / DİNAR TAPLAMA KÖFTE

Tescil Ettiren
DİNAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1132
Tescil Tarihi	: 06.06.2022
Başvuru No	: C2021/000167
Başvuru Tarihi	: 07.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Dinar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mah. Hal Cad. No:1 03400 Dinar AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte; yarım yağlı dana kıyma, köftelik ince bulgur, kuru soğan, yumurta, buğday unu, sarımsak, tuz, karabiber ve pul biber kullanılarak hazırlanan köftelerin, kızgın yağda kızartılması veya sac üzerinde odun ateşiyle pişirilmesi suretiyle üretilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilir.

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte yaklaşık 8 cm çapında ve 1 cm kalınlığında olup oval şekle sahiptir. “Taptama / Taplama köfte” adı, avuç içine konan köfte harcına şekil verilirken avuç içlerinin birbirine vurulması sırasında ortaya çıkan sestene gelir.

Dinar yemek kültürü içinde önemli bir yere sahip olan ve geçmişine dayanan Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte, özellikle doğum, taziye, düğün, asker uğurlama, sünnet düğünü gibi özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte üretiminde kullanılan bulgur, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte Bileşenleri (12 kişilik):

- 1,5 kg yarım yağlı dana kıyma
- 400 g köftelik ince bulgur (düğü)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 250 g özel amaçlı buğday unu
- 1 l sıvı yağ
- 3 adet yumurta
- 2-3 diş sarımsak
- 400 ml su
- 22 g tuz
- 6 g pul biber
- 6 g karabiber

Hazırlanması:

Kıyma, un, bulgurun yarısı, yumurta, kırmızı pul biber, karabiber, tuz ve 200 ml su bir kaba konularak karıştırılır ve homojen bir karışım elde edinceye kadar yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Yoğurma sırasında harcın kurumasını önlemek için 100-200 ml su kullanılabilir. Harcın içine kalan bulgur, rendelenmiş soğan ve sarımsak katılarak yoğurma işlemine 10 dakika devam edilir. Ürünün kızartma / pişirme aşamasında dağılarak bütünlüğünü kaybetmemesi için yoğurma işlemi dikkatli ve titiz bir şekilde yapılmalıdır. Yoğurma işleminin sonlandırılmasına, harcın renk değiştirip çığ görünümünden çıkması ve bulgur tanelerinin şişip iri ve yumuşağımsı bir forma ulaşması ile karar verilir.

Hazırlanan harçtan yaklaşık 60 g'lık parçalar alınarak avuç içinde geniş, oval bir şekil verilip yağda kızartılır. Yağdan çıkarılan köfteler, üzerine kâğıt havlu serilen bir tabağa konularak fazla yağ uzaklaştırılır. Köftelerin pişirme işlemi, sac üzerinde odun ateşi ile de yapılabilir.

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte, sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

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

Dinar Taptama Köftenin / Dinar Taplama Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Dinar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Dinar Taptama Köftenin / Dinar Taplama Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Dinar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Dinar Belediyesi, Dinar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dinar Ticaret ve Sanayi Odası, Dinar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Dinar Meslek Yüksek Okulundan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Dinar Belediyesi tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün şeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte ibaresi ile 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.