

No: 1653 – Mahreç İşareti

BİTLİS İÇLİ KÖFTESİ

Tescil Ettiren
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1653
Tescil Tarihi	: 23.10.2024
Başvuru No	: C2023/000264
Başvuru Tarihi	: 23.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis İçli Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis İçli Köftesi; iki defa çekilmiş, yağsız ve sinirsiz dana kıyma, köftelik bulgur, su, böbrek yağı, ekşi nar, tuz, toz biber veya karabiberle yapılan, elle şekillendirilen bir yemektir. Bitlis İçli Köftesi alttan ve üstten hafif basık küre şeklindedir. Yapılan iç malzeme, açılan çukura eklenir ve çukurun kapanması için yeniden şekillendirilir. Bitlis İçli Köftesi, yaklaşık 4 cm çapa, 3 cm yüksekliğe ve 30 g ağırlığa sahiptir. Bitlis İçli Köftesinin iç harcı ve el ile belirli ölçülerde şekillendirilmesi ayırt edici özelliğidir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis İçli Köftesi, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis İçli Köftesi için bileşenler:

- 1 kg iki defa çekilmiş, yağsız ve sinirsiz dana kıyma
- 1 kg köftelik bulgur
- 3,5 litre su
- 250 g böbrek yağı
- Yarım kg kuru soğan
- 5 g kırmızı toz biber veya karabiber
- 200 g ekşi nar
- 10 g tuz

Bitlis İçli Köftesinin hazırlanması:

İç malzeme için böbrek yağı kıyma makinesi ile iki defa çekilir, içine yarım kg kuru soğan rendelenir. Tuz, karabiber veya kırmızı toz biber ve ekşi nar taneleri eklenir ve 5 dakika yoğrulur. İç malzeme için, önceden makinede iki defa çekilmiş olan yağsız ve sinirsiz dana kıyma, köftelik bulgur, tuz ve 500 ml su eklenerek 15 dakika yoğrulur. Yoğrulan dış harç 20 g parçalara ayrılır, bu parçalar avuç içerisinde yuvarlak hale getirilir. Bir elin avuç içine alınarak diğer elin işaret parmağı ile içi oyulur. Önceden hazırlanan iç malzemeden 3 g alınır ve oyulan kısma konur. Avuç içerisinde tekrar yuvarlanan köftelerin açık kısımları kapatılır ve köftelere top şekli verilir. Bir tencereye 3 litre su eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan köfteler dağılmayacak şekilde yavaşça tencereye yerleştirilir ve 15 dakika kaynatılır. Bitlis İçli Köftesi, içindeki yağın eridiğinde su üstüne çıkar. Su üzerine çıkan köfteler tabaklara alınarak servisi yapılır.

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

Bitlis İçli Köftesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis İçli Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis İçli Köftesinin çap, yükseklik, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.