

No: 243 – Mahreç İşareti

MURTUĞA

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 243
Tescil Tarihi	: 23.11.2017
Başvuru No	: C2017/069
Başvuru Tarihi	: 01.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Murtuğa
Ürün / Ürün Grubu	: Yöresel yemek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van İli
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İpekyolu güzergahı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekanlara ev sahipliği yapan Van ilinde, halkın ağırlıklı olarak hayvancılıkla uğraşması nedeniyle üretilen otlu peynir, kaymak, bal, murtuğa, tereyağı, cacık, kavut, gül reçeli, ilitme ve çörek başta olmak üzere pek çok ürünün sunulduğu bir Van kahvaltılık kültürü oluşmuştur. Van Kahvaltısında yaz aylarında menüye yoğurt, cacık, piyaz, kış aylarında ise bal-pekmez ve tahin ilave edilir. İlk kahvaltılık salonlarının açıldığı 1947 yılından itibaren genellikle Van'ın ara sokaklarında yer alan, günün ilk ışıklarıyla açılıp, gün batmadan kapanan ve sadece kahvaltılık sunan bu işletmelerin yanı sıra evlerde sunulan Van Kahvaltılarının geçmişte ve günümüzde olmazsa olmaz ürünlerinden birisi Murtuğa'dır. Van'da Murtuğa'nın ortaya çıkışı, tarih boyunca savaşlara tanıklık etmiş Van coğrafyasında yöre halkının savaş ortamında kısıt imkanlarla ve basit malzemelerle lezzetli ve doyurucu bir yiyecek oluşturma ihtiyacından kaynaklanmıştır. 2014 yılı Haziran ayında düzenlenen açık alan kahvaltılık etkinliğinde 51 bin 793 kişiyle dünyanın en kalabalık sofrası olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na giren Van Kahvaltısının menüsünde Murtuğa da yer almıştır.

Üretim Metodu:

Murtuğa; un, yumurta, tereyağı ve tuzun karışımıyla pişirilmektedir. Üretimde kullanılacak tüm malzemelerin Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğlerine uygun olacaktır. Ürünün yapımında "çörek içi" denilen malzeme hazırlanmaktadır. Çörek içi; çörek yapımında iç malzeme olarak da kullanıldığından bu isimle anılmaktadır.

4 kişilik Murtuğa için kullanılan malzemeler:

120 gr tam buğday unu
100 gr tereyağı
1 adet (60 gr) yumurta

Bakır tencerenin içerisine koyulan 100 gram tereyağı kısık ateşte eritilip 2 gram tuz ilave edilir, içerisine 120 gram un ilave edilir ve tahta kaşıkla aralıksız karıştırılarak kavrulur. Bu karışıma çörek içi denilir. Aynı bir kaptaki kırılarak çırpılan 1 adet yumurta, kavrulan unun üzerine azar azar eklenerek karıştırılır. Yumurta katıldıktan sonra kabarıp pişinceye kadar ara ara karıştırılarak 2 dakika daha pişirilir, kahvaltıda sıcak olarak servis edilir. Sade tüketilebildiği gibi tuzlu veya bal veya reçel ile de sunum yapılabilir.

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

Murtuğa'nın, Van Gölü havzasındaki Gürpınar, Bahçesaray ve Gevaş ilçelerinden temin edilen un ve tereyağının geleneksel ve ustalık içeren yöntemle pişirilmesi ve içerisinde yörede açık alanda yetişen tavukların yumurtasının kullanılması, ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir. Ayrıca ürün, üretim yöntemi ile Van iline bağlıdır.

Denetleme:

Murtuğa'nın, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; T.C. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Van Aşçılar ve Pastacılar Derneği, Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odası ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Van İl Müdürlüğü'nden birer kişi olmak üzere toplam 5 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılır.

Denetim komisyonu; Murtuğa'nın üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Denetim Komisyonu öncelikle Murtuğa'nın üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, kahvaltı salonlarına ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Komisyon, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.