

No: 310- Mahreç İşareti

DOĞUBAYAZIT ABDİGÖR KÖFTESİ

Tescil Ettiren

DOĞUBAYAZIT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 310
Tescil Tarihi	: 25.12.2017
Başvuru No	: C2017/104
Başvuru Tarihi	: 10.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Doğubayazıt Abdigör Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çiftapınar Mahallesi, Rıfki Başkaya Cad. Ticaret Hizmet Binası No:1, 04400 Doğubayazıt/AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı İli Doğubayazıt İlçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı ilinin en önemli tarihi yapılarından biri olan İshakpaşa Sarayının inşasında görevli Çolak Abdi Paşa adına yapılmış olmasıyla tanınmış olup, ayrıca mideyi rahatsız etmeyen bir et yemeği olmasıyla ünlüdür. Abdigör Köftesi, Ağrı denildiğinde ilk akla gelen yemektir. Şifalı olduğuna inanıldığı için evlerde sıklıkla yapılmaktadır. Yapımı zorlu olan köfte yaklaşık yarım günde hazırlanmaktadır. Ağrı Abdigör Köftesinin ülkemizde sıklıkla yapılan diğer köftelerden farkı içeriğinde kullanılan sınırları alınmış etin macun haline gelene kadar “sal” olarak adlandırılan taş tezgahlarda saatlerce dövülmesidir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Kemiksiz ağırlığı 1 kg olan yağsız sığır but eti
1 adet yumurta
1 adet orta boy rendelenmiş kuru soğan (100 g)
10 g un
100 ml su
Tuz

Yapılışı:

Et, “sal” olarak adlandırılan taş tezgaha yayılır. Bir tutam tuz atılarak ahşap tokmakla dövülür. Et dövülürken çıkan sınırlar ayıklanır. 1 saat et dövülmeye devam edilir. Et macun kıvamını alıncaya kadar dövülür. Rendelenmiş soğan eklenerek, et ve soğan bütünleşene kadar dövülmeye devam edilir. Et 15 dakika kadar dinlendirilir, sonrasında bir kaba alınır. Yumurta ve su evlenir ve karıştırılır.

Yaklaşık 3 lt su tencerede kaynatılır ve üzerine 15 g tuz eklenir. Et karışımından küre biçiminde toplar oluşturularak suya yavaşça bırakılır. Köfteler pişene kadar hafif ateşte kaynatılır. Sudan çıkarılarak sade piring pilavı ile sıcak servis edilir.

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

Doğubayazıt Abdigör Köftesi'nin ünü, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir ürün olması, kullanılan malzemelerin ustalık içeren yöntemle birleştirilmesi ve geleneksel olarak sunulmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Doğubayazıt Abdigör Köftesi'nin tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması ile coğrafi işaretin kullanımı Denetim Mercii tarafından denetlenecektir. Denetim Mercii; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Ağrı İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Doğubayazıt Belediyesi ve Doğubayazıt Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından görevlendirilecek uzmanlardan oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak TÜRKPATENT'e raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir

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