

No: 308 – Mahreç İşareti

DÜZCE KÖFTESİ

TESCİL ETTİREN

DÜZCE İL GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 308
Tescil Tarihi	: 28.12.2017
Başvuru No	: C2017/139
Başvuru Tarihi	: 12.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mahallesi, 737 Sk. No:11, 81010 Merkez / DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Köftesi satışı yapılan restoranlarda herkesin görebileceği şekilde büyük puntolarla “DÜZCE KÖFTESİ” yazılmalı ve menülerde Düzce Köftesinin özellikleri yazılı olan servis kâğıdı kullanılmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce; coğrafi konumu, bölgenin önemli geçiş noktalarından biri olması, iklim ve bitki örtüsünün çeşitliliği gibi nedenlerle 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında bölgeye yapılan göçlerde tercih edilen yerleşim noktalarından biri olmuştur.

Düzce'nin Kafkas göçmenleri, Doğu Karadeniz'den göç edenler ve yerleşik halktan oluşan nüfusu etnik ve kültürel çeşitlilik oluşturmuş bu da halkın birbirini etkilemesiyle Düzce mutfağına yansımış ve ilin yemek kültürünün zenginleşmesini, özgün tatların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Düzce iline has bir yemek çeşidi olan Düzce Köftesi de Düzce lezzetlerinin başında gelmektedir. Düzce Köftesini diğer köfte türlerinden ayıran en önemli özelliği söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has floraya sahip Düzce yaylalarında beslenerek yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzu etinden elde edilmiş olmasıdır. Düzce Köftesine kendi yağı dışında hiçbir yağ katılmaz. İçine sadece az miktarda baharat ve ekmeğe uygun miktarda mısır unu katılır. Ağızda gerçek et tadı bırakan Düzce Köftesinin yapımında üretim tekniği ve ustalık önem taşımaktadır.

Üretim Metodu:

Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzuların kendinden yağlı döş eti damar ve zarlarından ayıklanır. Ayıklanan kendinden yağlı döş eti karıştırılarak kıyma makinesinde orta kalınlıkta 1 defa çekilir. Ardından 100 gram kuru soğan da çekilerek kıymanın üzerine eklenir.

Düzce köftesi için malzemeler;

- 1 kilo kendinden yağlı döş kıyma
- 100 gram kuru soğan
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Düzce Köftesini hazırlamak için soğan ile çekilmiş kıyma geniş bir kabın içerisine alınır. Baharatlar ilave edilir. Baharatların ardından mısır unu köfte harcına ilave edilerek harç parmak uçları ile güzel bir şekilde yoğrulur. Yoğrulmuş kıyama gelen köfte harcından ceviz iriliğinde parçalar kopartılarak avuç içinde bastırılarak şekil verilir. Şekil verilen köfteler bir kenara alınır.

Izgarada meşe odunundan yapılmış kömür kullanılır. Beyaz küllü kaplanan kömür pişirmeye hazır demektir. Şekil verilerek hazırlanmış köfteler izgaraya alınarak arkalı önlü olacak şekilde pişirilir. Her tarafı kızardıktan sonra izgarada kızartılmış domates ve sivri biber de eklenerek sıcak şekilde servis yapılır.

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

Düzce Köftesinin üretiminde kullanılan et doğal ortamda ve kendine has bir flora ya sahip Düzce yaylalarında beslenerek yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzuların kendinden yağlı döş etinden elde edilir. Ayrıca Düzce Köftesine katılan mısır ununun Düzce’de yetiştirilen mısırlardan üretilmiş mısır unundan elde edilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Düzce Köftesinin coğrafi işaret usulüne uygun üretilip üretilmediğine dair denetimler; Düzce Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’nün koordinatörlüğünde; Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim merci coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir defa düzenli olarak ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Düzce Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak yapılacaktır. Denetim merci, coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, konunun takipçisi olur. Denetim merci “Düzce Köftesi” adını kullanan firmalarda üretimin ve servisin hijyenik koşullarda yapıp yapılmadığını kontrol edecektir. Belirlenen ölçüm ve kontrol kriterleri dışında anlaşmazlık olması durumunda kullanılan malzemelerin tespiti, hassas ağırlık kontrolü, kullanılan malzemenin cinsi vb. özellikler bağımsız laboratuvarlarda ölçülecektir.

Denetimlerde;

1. Izgarada meşe odunundan yapılmış kömürün kullanılıp kullanılmadığı,
2. Domates ve sivri biber de eklenerek servis yapılıp yapılmadığı,
3. Menülerde Düzce Köftesinin özellikleri yazılı olan servis kâğıdı kullanılıp kullanılmadığı,
4. Köfte yapımında Düzce’de yetiştirilen mısırlardan üretilmiş mısır unu kullanılıp kullanılmadığı,
5. Bir porsiyon en az 150 gr (5 adet) köfteden oluşup oluşmadığı,
6. Kıymanın Düzce yaylalarında beslenerek yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzuların kendinden yağlı döş etinden elde edilmiş kıyma olup olmadığı hususlarına dikkat edilecektir.

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