

No: 322- Mahreç İşareti

AKHİSAR KÖFTE

Tescil Ettiren

AKHİSAR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 322
Tescil Tarihi	: 09.01.2018
Başvuru No	: C2017/063
Başvuru Tarihi	: 26.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akhisar Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte/ İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Tahir Ün Caddesi 14. Sokak No:87 MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Akhisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Aşağıdaki logo kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akhisar Köfte, Alaca Dana etinin köfte hamuru olarak işlenmesi ile elde edilir. Etler; kaburga %50, boyun %20, ön kol %20, darp yağı %10 civarında alınır. Et ele alındığında ele parlaklık vermez ve ele bulaşacak kadar yağlı olmaz. Rengi açık pembe ve yoğun olmayan sarımsı beneklidir. Kıyma haline getirilmeden önce sinirleri temizlenir, tercihen Karacabey Soğanı ve tuz katılarak kıyma makinesinde çekilir, homojen hale gelene ve sertleşene kadar yoğrulur. Dinlendirme sonrası dört parmak belli olacak halde şekillendirilerek ızgarada pişirilir.

Fiziksel Ve Duyusal Özellikleri

Akhisar Köfte, köfte hamuru elde sıkılarak şekillendirildiği için dört parmak izi yüzeyinde net olarak görülmelidir. Ortalama boyu 7 cm, eni 2,5 cm'dir. Bir adet köfte ağırlığı ortalama 15-17 gr'dır. Pişmiş olan köftenin rengi kiremit kahverenginden biraz daha koyu, orta esnekliktedir. Bir porsiyonda (100 gr.) altı adet köfte bulunur. Kokusu ve tadı kendine hastır. Kolay çiğnenebilir yumuşaklıkta, yumuşaklık veren hafif sululuktur.

Üretim Metodu:

Köfte Hamurunun Hazırlanması

Ürün tanımında verilen oranlarda alınan Alaca Dana eti ortalama 200 gr büyüklükte doğranır. Doğranmış etin üzerine 1 kg için ortalama 50 gr (tercihen Karacabey Soğanı; sert, acı ve çok sulu olmayan) doğranmış soğan ve 1 kg için ortalama 20 gr sofralık tuz karıştırılır ve kıyma makinesinde çekilir. Çekilen kıyma, yoğurma makinesinde veya elle 5-10 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminde köfte hamurunun homojen hal alması ve sertleşmesi esastır. Hazırlanan köfte hamuru 8-12 saat dinlendirilir. Dinlendirilen köfte hamuru ortalama 15-17 gr aralığında avuç içine alınarak sıkılır ve Akhisar Köftenin kendine has şekli parmak izleri belirgin olarak oluşturulur.

Pişirme

Pişirme kaynağı alevli olmamalıdır. Tercihen küllenmiş, orta ısıda odun kömürü kullanılır. Pişirilirken köftenin üzeri hafif terledikten sonra çevrilir. Çevirme işlemi birden çok yapılmalı, köfte suyunu salmalı, orta derece esneklik kazanana ve kiremit kahverenginden biraz daha koyulaşana kadar pişirilmelidir.

Sunum Şekli

Servis geniş tabakta yapılır, paketlenmede ise Türk Gıda Kodeksine uygun ambalaj kullanılır. Tereyağı ile ıslatılmış pidenin üzerinde sunulur. Pide, tereyağı ve su ile ıslatılmış tava ızgara üzerinde ıslatılır. Garnitür olarak köftenin yanına mevsime uygun olarak roka, maydanoz, kuru soğan, pişmiş yeşilbiber, domates vb. mevsim sebzeleri konur.

Muhafaza Şekli

Ambalaj malzemesi ve etiketleme şekli Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Ürün, ambalaja birbirine yaslayarak ve parmak izleri kaybolmayacak şekilde en fazla üç kat dizilir. Her bir katın arasına ürünün birbirine yapışmaması için ayırıcı streç konur. Ürün -32 C’de 1 yıl, -18 C’de 6 ay ve -4 C’de 2-3 gün muhafaza edilebilir. Ürünlerin buzu çözüldükten hemen sonra tüketilmesi gerekmektedir.

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

Akhisar Köfte için kullanılacak etler Alaca Dana eti olmalıdır.

Denetleme:

Denetim mercinde; Akhisar Lokantacılar, Tatlıcılar ve Köfteciler Odası, Gıda Tarım ve Hayvancılık Akhisar İl Müdürlüğü, Akhisar İlçe Sağlık Müdürlüğü, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası yer alacaktır.

Muayene Yöntemi:

Ambalaj Muayenesi; bakılarak, ölçülerek, tartılarak ve gerekli görüldüğünde analiz yaptırılarak yapılır. Coğrafi işaretle ilgili şartları ihtiva edip etmediği kontrol edilir.

Duyusal Muayene; ürünün rengine bakılarak, tadılarak, koklanarak, sayılarak, tartılarak ve gerekli görüldüğünde laboratuvar testleri ile yapılır.

Fiziki Muayene; köftenin şekli, rengi, bir porsiyondaki gramajı ve adedine bakılır. Gerekli görüldüğünde ise mevcut kimyasal özelliklerine ek olarak histolojik özellik testi yapılır.

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.