

No: 276 – Mahreç İşareti

IĞDIR TAŞ KÖFTE YEMEĞİ

Tescil Ettiren

IĞDIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 276
Tescil Tarihi	: 14.12.2017
Başvuru No	: C2017/085
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Iğdır Taş Köfte Yemeği
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler Ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 14 Kasım Mahallesi Nihat Polat Caddesi N0: 4 Iğdır
Coğrafi Sınırı	: Iğdır
Kullanım Biçimi	: "Iğdır Taş Köfte Yemeği" coğrafi işareti, bu coğrafi işareti kullanım hakkına sahip olanlar tarafından işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Iğdır Taş Köfte Yemeği, Iğdır ili sınırları içinde bulunan ve kendilerine has floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Iğdır Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısmı etleri kullanılarak et taşında dövülen etlerden elde edilen kıymayla hazırlanan köfteli bir et yemeğidir.

Üretim Metodu:

Iğdır Taş Köfte Yemeğinin üretiminde Iğdır Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısmı etleri kullanılır. Etlerin yağ, sinir ve damarları gibi istenmeyen kısımları titizlikle temizlenir ve uygun parça büyüklüğünde parçalanır. Kesimden sonra etlerin 2 ile 4 gün arasında 4°C'de dinlenmiş olması gerekir. Daha sonra herhangi terbiye yapılmaz.

Iğdır Taş Köfte Yemeğinin üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 500 gram kemiksiz et
- 4 gram sarı kök (Latince ismi *Zanthorrhiza Apilifolia*'dır.)
- 15 gram salça
- 10 gram sıvıyağ (veya hayvansal yağ)
- 3 gram karabiber
- 3-4 dal maydanoz
- ½ adet kuru soğan
- 40 gram lepe (kırık nohut)
- 50 gram pirinç
- 1 adet yumurta
- 1 adet orta boy patates

Et dövme taşında et tokmağıyla dövülür. Dövme taşı ve et tokmağı Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olmalıdır. İyice dövülen et kıyma haline getirilerek salça, sıvıyağ (veya hayvansal yağ), ince kıyılmış maydanoz, lepe ve pirinç katılıp karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulmuş kıymanın üzerine sarı kök ve karabiber serpilip yumurta kırıldıktan sonra tekrar yoğrulur. İyice yoğrulan kıyma karışımı, orta boy bir patates büyüklüğünde olacak şekilde avuç içinde yuvarlanarak köfteler hazırlanır. Diğer yanda ince kıyılmış kuru soğan sıvıyağ (veya hayvansal yağ) ile kavrulur. Üzerine salça ve su eklenip suyun kaynaması beklenir. Su kaynayınca köfteler suya ilave edilip beş dakika kadar kaynatılır. Daha sonra patates 5-6 parçaya bölünerek yemeğe eklenir. Tuz da eklenip bir süre daha kaynatılır. Patatesler de pişince tüketime hazır hale gelen Iğdır Taş Köfte Yemeği ateşten alınarak servis yapılır.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Iğdır Taş Köfte Yemeği, Iğdır ili sınırları içinde bulunan ve kendilerine has floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Iğdır Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısımlarından elde edilir. Ayrıca etlerin hazırlanması ve pişirilmesi ile taş köftenin pişirilmesi aşamaları dâhil tüm sürecin ustalık becerisi gerektirmesi nedeniyle tüm üretim aşamalarının belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gerekir.

Denetleme:

Iğdır Taş Köfte Yemeğinin yukarıda belirtilen koşullara uygunluğu denetimi Iğdır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Iğdır İl Bilim Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü, Iğdır İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapar.

Iğdır Taş Köfte Yemeğinin üretiminde kullanılan etlerin Iğdır Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınmaları gerekir. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir.

Denetim mercii, Iğdır Taş Köfte Yemeği üreten firmalara denetçi ekibi göndererek yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder.

Iğdır Taş Köfte Yemeğinin üretim aşamalarından son tüketiciye ulaşana kadar kullanılan alet ve ekipmanın gıda ile temasa uygun olması konusunda üreticiler bilgilendirilerek, denetimler sırasında gerekli uyarılar yapılır.

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.