



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 132
Başvuru Tarihi : 31/07/2008
Başvuru No : C 2008/041
Yayın Tarihi : 22/07/2009
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Pazarkapı Mah.Sahil Cad.No:103 61200
TRABZON
Ürünün Adı : Köfte
Coğrafi İşaretin Adı : Akçaabat Köftesi
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Trabzon ili Akçaabat ilçesi
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 22.07.2009 tarih ve 27296 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 31.07.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 132
Coğrafi İşaret : Akçaabat Köftesi

Ürünün Tanımı : Akçaabat köftesi pişirilmemiş köfte hamurunun kalıpta veya elde şekil verildikten sonra soğutmak suretiyle hazırlanan üründür. Akçaabat köftesi %100 Akçaabat'ta yetişen sığır etlerinden yapılır. Kesilen etler 24 saat dinlendirildikten sonra kemiklerinden ayrılır, sinirleri temizlenir, artık etler atılır, şekle uygun olmayan tüm artıklar atılır. Etler ufak parçalar halinde parçalanıp bayat ekmek, sarımsak, taze iç yağı, tuz katılarak bir numara dediğimiz makineden geçirilir, yoğrulur, bir saat bekletilir tekrar yoğrulur. Ekmeği, eti, yağı, sarımsağı, tuzu katılmaya kadar yoğurma işlemi devam eder. Yoğurma işlemi bittikten sonra şekillendirme işlemi başlar. Bir adet köftenin 33 - 40 gr üzerinden şekillendirmesi yapılır. Şekillendirme işlemi yapıldıktan sonra 2 saat dinlendirilir. Standartlara uygun odun kömürü kullanılarak yakılan ocaklarda pişirilerek servis yapılır. Köfte kilogram (kg) olarak satılır.

Ayırt Edici Özellikleri : Akçaabat köftesini diğer köfte türlerinden ayıran en önemli özellik söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has bir filoruga sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş danalardan elde edilmiş olmasıdır. Yörenin otlarının bu hayvanların üzerindeki etlerine vermiş olduğu tad ile köfteye ayrı bir damak lezzeti vermektedir. Bölge dışındaki illerden gelen hayvanların etinden bu lezzetin yakalanması mümkün değildir.

Ayrıca üretim tekniği ve ustalıkta ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken yukarıda belirtilen maddelerin dışında hiçbir şey katılmaz. Pişirme odun kömürü ile yanan ocaklarda gerçekleştirilir. Akçaabat köftesinin servisini tamamlayıcı unsurları olan közlenmiş olarak sivri biber, domates kullanılır. Tercihen soğan, patates cips, ayrı olarak ta piyaz ve bulgur pilavı ile servisi yapılabilmektedir.

Görünüm ve Duygu Özelliği : Birbirine veya kutu iç yüzeyine yapışmış, dondurulmamış yüzeyinde boşluk ve çatlak olmamalıdır. Etin doğal rengi pembe renginden kahve rengine kadar değişen tonlarda olmalı kararmış olmamalıdır.

Pişirmeden önce veya sonra kendine has tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve küf kokusu bulunmamalı kokuşmuş olmamalıdır. Akçaabat köfte elastiki kıvamda homojen yapıda olmamalıdır. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

Fiziki ve Kimyevi Özellikleri : Akçaabat köftesi özelliklerini bozacak maddelerle bir arada bulunmamalı ve makinede dilimlenmemelidir. Taze olarak piyasada verilecek olan Akçaabat köftesi +1 C, - 3 C arası muhafaza edilmelidir.

İmalattan itibaren 40 saat içerisinde tüketilmelidir. Uzun süre muhafaza edilecek Akçaabat köftesi ise en az -30 C de dondurulmalı ve - 16 C de muhafaza edilmelidir. İmalattan itibaren en çok 5 ay içinde tüketilmeli çözüldükten sonra hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır.

Üretim Alanı : Trabzon ili Akçaabat ilçesi.

Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler : Akçaabat köftesini diğer köfte türlerinden ayıran en önemli özellik söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has bir filoruga sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş danalardan elde edilmiş olmasıdır. Yörenin otlarının bu hayvanların üzerindeki etlerine vermiş olduğu tad ile köfteye ayrı bir damak lezzeti vermektedir. Bölge dışındaki illerden gelen hayvanların etinden bu lezzetin yakalanması mümkün değildir.

Ayrıca üretim tekniği ve ustalıkta ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır.

Üretim Metodu : Katkı Maddeleri: Akçaabat köftesine dana eti, bayat ekmek, sarımsak, iç yağı, yemeklik tuz dışında hiçbir katkı maddesi katılmaz. Bu malzemelerin kullanım oranları ise;

Yüzde 76,2 –73,2	oranında et
Yüzde 14 – 15	oranında ekmek
Yüzde 8 – 10	oranında iç yağ
Yüzde 1	oranında tuz
Yüzde 0,8	Oranında sarımsaktan oluşmalıdır.

Tescil No : 132
Coğrafi İşaret : Akçaabat Köftesi

Köftede kullanılacak etin %30' luk bölümü döş kısımdan, geri kalan %70' lik bölümü ise kol, kaburga, büftek ve gerdan kısmından kullanılmalıdır.

Hazırlanışı : Akçaabat köftesi pişirilmemiş köfte hamurunun kalıpta veya elde şekil verildikten sonra soğutmak suretiyle hazırlanan üründür. Katılacak katkı maddeleri yukarıda belirtilen oranlarda olmalıdır. Akçaabat köfte hamuru hazırlanırken kasaplık hayvan gövde etlerinin tercihen kasaplık dana gövde etleri kemiklerden ayrılır. Gerekli temizlik ve ayrışmalar yapılarak küçük parçalara ayrılır. Yapılacak hamurun miktarına göre iç yağ eklenir. Yine belirli oranlarda sarımsak eklenir. Belirli gramajda ekme katılır. Bu katılan ekme etin zerreciklerinin birbirine yapışmasını ve kaynaşmasını sağlar. Fazla veya az katılan ekme köftenin damak tadını bozar. Belirlenen gramajda katılması uygundur. Yemeklik tuz eklendikten sonra kıyıma geçilir. Çekme şekli kıyım makinesinde yapılır. Çekim işlemi bittikten sonra yoğurma işlemi yaklaşık 1 saat devam eder. Bu yoğurma esnasında fazla veya az yoğrulma sağlıklı olmayabilir, normal kıvamının verilebilmesi gerekmektedir. Bu noktada ustalık ön plana çıkmaktadır.

Köfte hamuru hazırlandıktan sonra normal gramajlarda kesime başlanır. Akçaabat köftesi en çok 2 cm kalınlığında aynı şekil ve büyüklükte olmalıdır. Bir adet köftenin 33- 40 gr arasında olması gerekmektedir. Şekillendirme işlemi bittikten sonra 2 saat dinlendirilir.

Piştirilme yeri standartlara uygun olmalıdır. Bu standartlar belirli ölçülerde ocaklar olup bu ocakların yanabilmesi için odun kömürü kullanılmalıdır. Piştirme esnasında vantilatör ve rüzgar yapıcı cihazlar kullanılmaz. Tabakta közlenmiş olarak sivri biber, domates ile sunumu yapılır. Köfte kilogram (kg) olarak satılır.

Denetleme : Akçaabat köftesinin yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, TTSO, Akçaabat Belediyesi ve konusunda uzman en az 3 ustanın katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon görev dağılımını kendi arasında gerçekleştirecektir.

Akçaabat köftesinin denetimi ve kontrolü söz konusu Komisyonun kontrolü altında olup, Coğrafi İşareti haksız şekilde kullananlar ile ilgili yasal takibat başlatılacaktır. Komisyon denetimini 6 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet durumunda ise her zaman yapar.