

No: 949 – Mahreç İşareti

**AFYONKARAHİSAR GÖCE KÖFTESİ /
AFYON GÖCE KÖFTESİ**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 949
Tescil Tarihi	: 15.11.2021
Başvuru No	: C2020/124
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğilitepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi; düğü (ince bulgur), göce (dövülmüş buğday), soğan, yumurta, un, kuru nane, tuz ve su ile hazırlanan köftelerin haşlanmasıyla sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ile tereyağı, kırmızı pul biber ve salçadan yapılan sosun dökülmesi suretiyle üretilir. Ortası basık yuvarlak düğme şeklinde olan köftelerin çapı yaklaşık 1,5 cm'dir. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir.

Afyonkarahisar yemek kültürü içinde bulunan ve geçmişi eskiye dayanan Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi; doğum, taziye, düğün, asker uğurlama, sünnet düğünü vb. davet yemeklerinde yer alır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin üretimi; köftenin hazırlanması ve pişirilmesi ile üzerine sos dökülerek servis edilmesi aşamalarından oluşur. Sosun hazırlanmasında kullanılan tereyağı ile yoğurdun, coğrafi sınırdaki üretilmesi tercih edilir.

8 kişilik Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Köfte harcı bileşenleri:

200 g düğü (ince bulgur)
200 g göce (dövülmüş buğday)
1 adet büyük boy kuru soğan
1 adet yumurta
60 g özel amaçlı buğday unu
5 g kuru nane
11 g tuz
500 ml su

Sos bileşenleri:

6 g pul biber
60 g tereyağı
2-3 diş sarımsak
120 g yoğurt
27 g salça

Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi: Kabuğu soyulan kuru soğan, bir kaba rendelenir. Başka bir kabın içine yumurta kırılır. Diğer bir kaptaki ise düğü (ince bulgur) ve göce (dövülmüş buğday) sıcak su ile ıslatılıp üzerine tuz ve kuru nane eklenerek 10 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilmiş karışımın içine rendelenmiş soğan, un ve yumurta eklenerek karıştırılır ve 15 dakika kadar elle iyice yoğrulur. Yoğurma sırasında köfte harcının kurumaması için, gerekirse bir bardak ılık su ilave edilir. Yoğurma işlemi gereği gibi yapılmazsa köfteler haşlanırken dağılır. Yoğurma işlemi tamamlandığında, harcın rengi açık sütlü kahverengi olur.

Hazırlanan harçtan, yaklaşık 1,5 cm büyüklüğünde köfteler yuvarlanarak ortasına parmakla hafifçe basılıp düğme şekli verilir. Bir tencerede kaynatılan suya tuz ilave edildikten sonra köfteler konur ve yaklaşık 30 dakika haşlanır. Sıcak suda haşlanan köfteler kevgirle çıkarılıp bir tabağa konularak suyunun süzülmesi sağlanır.

Sosun hazırlanması: Tereyağı, kırmızı pul biber ve salça bir tavada kavrulur.

Sarımsak ezilerek yoğurt ile karıştırılır.

Suyu süzülen köfteler, bir tabağa veya gıda ile temasa uygun malzemeden yapılmış kaplara konur. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt sonra da sos dökülen Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi, servise hazır hale gelir.

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

Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve üretimi, köftelerin hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Afyonkarahisar Göce Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Afyonkarahisar Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan en az beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Köftelerin hazırlanması, pişirilmesi ve sosun hazırlanması aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin şekli ve servis usulü ile ambalaj malzemesinin uygunluğu.
- Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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