

No: 1488 – Mahreç İşareti

KIRKAĞAÇ TOPALAK YEMEĞİ

Tescil Ettiren

KIRKAĞAÇ KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1488
Tescil Tarihi	: 25.10.2023
Başvuru No	: C2023/000094
Başvuru Tarihi	: 06.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırkağaç Topalak Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırkağaç Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. 55. Sok. Kırkağaç MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Kırkağaç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırkağaç Topalak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırkağaç Topalak Yemeği; önceden hazırlanan köftelerin, dana kemiğinin kaynatılması ile elde edilen kemik suyu ile bu yemeğe özgü hazırlanan sos ile karıştırılıp tekrar pişirilmesi suretiyle hazırlanan Manisa ili Kırkağaç ilçesine özgü bir yemektir.

Kırkağaç Topalak Yemeği içeriğindeki kıyma ve kemik suyu nedeniyle kıvamlı ve yağlı bir yapıya sahiptir. Halk arasında alışlagelen adıyla Kırkağaç Topalak Yemeği olarak bilinen bu yemek Manisa ili Kırkağaç ilçesine özgü bir çeşit sulu köfte yemeğidir.

Manisa ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Kırkağaç Topalak Yemeği, özellikle günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Kırkağaç Topalak Yemeğinin; üretildiği Manisa ili Kırkağaç ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırkağaç Topalak Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (20 kişilik)

Köftelerin hazırlanması için bileşenler listesi:

- 1 kg dana kıyma,
- 250 g kuru soğan,
- 200 g bayat ekmeği içi,
- 150 g buğday unu,
- 1 adet yumurta,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 20 g tuz,
- 10 g karbonat,
- 10 g karabiber,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

Yemeğin sosunun hazırlanması için bileşenler listesi:

- 3 litre su (kemiklerin haşlanması için),
- 2 kg eti sıyrılmış dana kemiği,
- 2 litre zeytinyağı,
- 500 g domates salçası,
- 50 g tuz,
- 50 ml limon suyu ve/veya sumak ekşisi,
- 10 g karabiber, toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

Kırkağaç Topalak Yemeğinin Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanmasında; bileşenlerin seçimi ve hazırlanması, pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanmasında Manisa ilinde yetiştirilen danalardan elde edilen etler tercih edilir. Tercihen az yağlı olarak seçilen dana etleri kıyma makinesinden 2 kez geçirilerek kıyma haline getirilir.

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisine köfte için gerekli bileşenler konulur. Bu karışım iyice karışması için özenle yoğurulur. İstenilen kıvamın sağlanabilmesi için azar azar un ilavesi yapılır. Özellikle yoğurma aşamasında bu bakımdan ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Yoğurma sonucunda köfte hamuru elde edilir.

En az 1 saat kadar dinlendirilen köfte hamuru, genellikle 10-20 gram aralığında yuvarlak/oval şekillerde köftelere ayrılır. Böylelikle topalak köfteleri hazırlanmış olur.

Hazırlanan topalak köfteleri; içerisinde zeytinyağı bulunan tavaya konularak kızartılır. Kızarması tamamlanan topalak köfteleri, yağının süzülmesi için başka bir kaba konulur ve soğumaya bırakılır.

Yemeğin Sosunun Hazırlanması: Yeterli büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabının içerisine temizlenmiş dana kemiği (genellikle kaval kemiği) parçalar halinde konulur. Üzerini kapatacak kadar su eklenir. Tuz da konularak, iyice kaynatılır. Kaynatma sırasında oluşabilecek köpükler kevgir ile alınır.

Elde edilen kemik suyu soğumadan süzülerek ayrı bir kaba konulur. Zeytinyağı ile domates salçası karıştırılıp ayrı bir tavada kavularak sos elde edilir ve kemik suyuna katılır. Bu salçalı sosun bir bölümü de servis sırasında kullanılmak üzere ayrılır. Hazırlanan kemik sulu sosa; limon ve/veya sumak ekşisi, tercihe göre karabiber, pul kırmızıbiber ve/veya toz kırmızıbiber de eklenir. Eklenen bu bileşenlerin; renk ve tadı bu karışıma geçinceye kadar pişirilir.

Servis: Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması kadar servisinin yapılmasına da özen gösterilir. Hazırlanan topalak köfteleri, sıcak sosun içine konularak 5 dakika kadar sıcak sos ile karışması sağlanır. Bir miktar yumuşayan topalak köfteleri kepeyle alınarak servis tabağına konulur.

Kırkağaç Topalak Yemeğinin üzerine; isteğe bağlı olarak kemik sulu sos ve/veya zeytinyağlı salçalı hazırlanan sos da eklenir. Yine isteğe bağlı olarak üzerine; karabiber ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek servisi yapılır.

Kırkağaç Topalak Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Manisa ili Kırkağaç ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kırkağaç Topalak Yemeğinin; Manisa ili Kırkağaç ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Kırkağaç Topalak Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Manisa ili Kırkağaç ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırkağaç Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Kırkağaç Kaymakamlığı ile Kırkağaç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kırkağaç Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Kırkağaç Topalak Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.