

No: 966 – Mahreç İşareti

MUŞ KÖFTESİ

Tescil Ettiren

MUŞ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 966
Tescil Tarihi	: 07.12.2021
Başvuru No	: C2021/016
Başvuru Tarihi	: 15.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Muş Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bitlis Yolu Kültür Merkezi Sanayi Sitesi Yanı Merkez MUŞ
Coğrafi Sınırı	: Muş ili
Kullanım Biçimi	: Muş Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muş Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş Köftesi; ince bulgur ve kıyma ile hazırlanan köfte harcının içine, yağlı kıyma, soğan ve çeşitli baharatlarla yapılan iç harç konulduktan sonra suda haşlanıp pul biberli tereyağında kavrulması suretiyle üretilir. Köftelerin üzerine pul biber, kekik ve tereyağı ile hazırlanan sos döküldükten sonra servis yapılır.

Muş Köftesinin hem dış hem de iç harcında kıyma bulunur. Kıyma, satır ile hazırlanır. Üretimde kullanılan ince bulgur, el değirmeninde çekilir.

Muş Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki, günlük tüketimin yanı sıra özel günlerde de yapılır ve ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Muş Köftesinin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 750 g ince bulgur
- 1 kg yağsız kıyma
- 250 g yağlı kıyma
- 1 kg kuru soğan
- 100 g kekik
- 1 demet maydanoz veya reyhan
- 100 g pul biber (50 g iç harç, 50 g sos için)
- 50 g karabiber
- 75 g tuz (50 g köfte harcı için 15 g iç harcı için 10 g tereyağlı sos için)
- 50 g kimyon
- 1 adet yumurta
- 250 g tereyağı
- 1 l sıcak su (hamura göre ayarlanır.)

İç harcın hazırlanması: İnce doğranan soğanlar, yağlı kıyma, pul biber, kimyon, tuz, kekik ve karabiber ile birlikte tereyağında kavrulup soğumaya bırakılır.

Muş Köftesinin hazırlanması: İnce bulgur bir yoğurma kabına konur. Üzerine, satır ile kıyma haline getirilmiş et eklenip en az yarım saat yoğrulur. Ilık su ilave edilerek yoğurmaya devam edilir ve hamur kıvamını alınca, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde yuvarlanıp içi açılır. Ortasına iç harçtan konularak kapatılır. Bütün köfteler bu şekilde hazırlandıktan sonra bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suya tuz, tereyağı ve köfteler konur. Köfteler yaklaşık 20 dakikada haşlanır. Tereyağı eritilerek içerisine pul biber ilave edilir. Haşlanan köfteler bu yağın içinde hafifçe kavrulur.

Sosun hazırlanması: Bir tavada tereyağı eritilerek tuz, pul biber ve çok az miktarda kekik eklenir.

Servis tabağına konan Muş Köftesinin üzerine, tereyağlı sos gezdirilerek döküldükten sonra servis yapılır.

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

Muş Köftesi geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Muş Alparslan Üniversitesi Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii; özellikle kıymanın satır ile hazırlanması olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Muş Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.