

**No: 1828 – Mahreç İşareti**

**AHMETBEY KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**LÜLEBURGAZ TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1828
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.03.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000185
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.07.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ahmetbey Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kocasinan Mah. İnönü Cad. 11 Lüleburgaz KIRKLARELİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırklareli ili Lüleburgaz ilçesi Ahmetbey Beldesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ahmetbey Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ahmetbey Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ahmetbey Köftesi, Kırklareli'nin Lüleburgaz ilçesinin Ahmetbey beldesinde yapılan, yöreye özgü bir köftedir. Ahmetbey Köftesinin kıyması, dana etinden elde edilir. Ahmetbey Köftesinin hazırlanmasında kullanılan kıyma taze etlerle hazırlanır. Bu amaçla etler hayvan kesildikten sonra 48 saat içinde kullanılır. Kıyma tek çekimle hazırlanır ve 7 saat içerisinde tüketilmelidir. Kullanılan et, dananın kaburga eti (% 70) ağırlıklı olmak üzere, ön kol ve boyun etinin de (% 30) karıştırılmasıyla elde edilir. Kaburga etinin ağırlıklı olması, köftenin kendi yağı ile pişmesini sağlar.

Ahmetbey Köftesinin servisi, porsiyonla değil, kilo ile yapılır. İstenilen miktardaki köfte için harç, sipariş sonrasında soğuk dolapta muhafaza edilen harc kabından alınır ve ızgara önünde hazırlanır. Köfteler kömür ızgarada pişirilir. Ahmetbey Köftesinin servisi köftelerin yağıyla kızartılan ve toz biber ile kekik serpilen ekmekle yapılır.

Etin tazeliği, tek çekim kıyma yöntemiyle hazırlanması, katkı maddesi kullanılmaması ve el ile yoğurularak harmanlanması, köftenin kalite ve lezzet standardını belirler.

Hayvan beslenme koşullarına bağlı olarak yaz ve kış aylarında etin yağ içeriği farklılık gösterir. Etin yağ oranı yaklaşık % 15 olmalıdır. Bu oran yaz aylarında düştüğü için kıyma çekilirken son oran yaklaşık % 15 olacak şekilde etlere hayvanın iç yağı eklenmektedir. Etin yağlılığını ayarlamak ustalık gerektirir. Ete ne kadar iç yağ ekleneceğine ette yağ dağılımı, mermerleşme, yumuşaklık ve kıvam gibi özellikler değerlendirilerek karar verilir.

Ahmetbey Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ahmetbey Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi özellikle kıymanın yağlılık oranının ayarlanması açısından ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Köfte harcı için bileşenler:

- 10 kg taze et
- 400 g ekme (2 adet baston ekme)
- 100 g tuz
- 50 - 60 g kimyon
- 30 g karabiber
- 200 ml su

#### Köfte harcının hazırlanması:

Ahmetbey Köftesi üretiminde kullanılacak etin Trakya Bölgesinde yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan elde edilmesi gerekmektedir. Hayvanın kesiminin ardından 48 saat içinde kaburga etinden % 70 ile ön kol ve / veya boyun etinin % 30'u karıştırılarak hazırlanan taze etler kullanılır. Kıyma çekilirken son oran yaklaşık % 15 olacak şekilde etlere hayvanın iç yağı eklenir. Karıştırılan taze etler, ekme ve gerekli olduğunda iç yağ kıyma makinesinden tek çekim olacak şekilde geçirilir. Ardından tuz, kimyon, karabiber ve su eklenerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar elle yoğrulur. Hazırlanan köfte harcı + 4 °C'de buzdolabında muhafaza edilir. Köfte harcının 7 saat içinde kullanılması gerekmekte olup bu süre içerisinde kullanılmayan harç imha edilir.

### Ahmetbey Köftesinin hazırlanması:

Ahmetbey Köftesi sipariş üzerine kiloyla hazırlanır. Alınan siparişe göre tartılan harç 40 - 50 g ağırlıkta ve yuvarlak olacak şekilde köfteler haline getirilir. Ahmetbey Köftesi, geleneksel kömür ızgarasında pişirilir. Izgaranın döküm veya çelik malzemeden yapılmış olması ve yüksek ısıya dayanıklı olması gerekir. Köfteler, kor haline gelmiş kömür üzerinde her iki tarafı da eşit kızaracak şekilde 2,5 dakika süreyle pişirilir.

Ahmetbey Köftesi yanında servisi yapılacak olan baston ekmek, köftenin ızgaradan akan yağıyla 2 - 3 dakika süreyle kızartılır (Şekil 1.). Kızartılan ekmeğin üzerine 0,5 g toz biber ve 0,5 g kekik serpilir.



Şekil 1. Izgarada kızartılan Ahmetbey Köftesi ve yanında servisi yapılan baston ekmek.

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

Ahmetbey Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ahmetbey Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi özellikle kıymanın yağlılık oranının ayarlanması açısından ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ahmetbey Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası, Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ahmetbey Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin hazırlanması ve yağ oranının ayarlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ahmetbey 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.