

No: 695 – Mahreç İşareti

AFYON / AFYONKARAHİSAR ÇULLAMA KÖFTE

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.20 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 695
Tescil Tarihi	: 17.03.2021
Başvuru No	: C2020/123
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cd. No:11 AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köfte; ana malzeme olarak dana kıyma ve ince bulgurun yoğurulması ile elde edilen iç harcın, haşlandıktan sonra yumurtalı bir karışıma bulanarak kızartılması ile hazırlanan yöresel bir yemektir. Afyon/Afyonkarahisar Çullama Köftesi; yaklaşık 5 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında oval bir şekle sahiptir.

Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köftenin adında geçen “çullama”; köftelerin kızartılması sonrasında yüzeyinde oluşan saçaklar nedeni ile kullanılır. Afyon mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış yemek kitapları ve bilimsel makalelerde yer verilen Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köftenin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Köfte harcı malzemeleri:

1,5 kg yarım yağlı dana kıyma
300 g ince bulgur
1 orta boy soğan
1 adet yumurta
10 g tuz
1 L sıvıyağ (kızartmak için)
5-10 g karabiber
¼ demet maydanoz
Su (haşlamak için) yeteri kadar

Bulamaç malzemeleri:

8 adet yumurta
250 g buğday unu
5 g karbonat

Kıyılmış soğan, maydanoz ve ince bulgur ve yarım yağlı dana kıyma bir kaba konularak üzerine tuz ve karabiber eklenecek şekilde karıştırılır ve yoğrulur. Yoğurma sırasında harcın kurumasını engellemek için bir miktar su (100-200 ml) kullanılabilir.

Yoğurma işlemine, karışımın renginin kahverengiye dönüncüye ve bulgur taneleri iyice şişinceye kadar devam edilir (yaklaşık 10 dk.). Yoğurma işlemi uygun yapılmadığı takdirde, ürün haşlanırken dağılır.

Bu karışım hazırlanırken büyük bir tencere içerisine su ve istenilen miktarda tuz ilave edilerek kaynatılır.

Bulamaç için bir kase içerisine 250 g un ve karbonat konur. Başka bir kâsede 2 adet yumurta çırpılır. Daha önceden hazırlanmış olan iç harçtan yaklaşık 50'şer g'lık parçalar alınarak yaklaşık 5 cm çapında ve 1,5 cm

kalınlığında oval köfte şekli verilip ayrı bir tabağa alınır. Köfteler, kaynayan suyun içinde haşlanır. Haşlanan köfteler suyun yüzeyine çıkanca suyun içinden alınarak bir tabağa konur ve fazla suyunun süzülmesi sağlanır.

Haşlanmış köfteler teker teker; önce una bulanıp fazla unu hafifçe silkelendir, sonra yumurtaya bulanır. Yumurtaya bulan köfteler, dış kaplamasının akmasına izin verilmeden kızgın yağ içerisinde kızartılır. Kızartılan köfteler, peçete üzerine konularak yağın fazlası alındıktan sonra Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köftesi servise hazır hale gelir.

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

Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köfte üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilciden oluşur. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, şikayet veya şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilebilir. Denetimlerin yer ve zaman bilgisi, Afyonkarahisar Belediyesi tarafından denetim mercii, denetim tarihinden en az bir hafta önce resmi olarak bildirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; Afyon/Afyonkarahisar Çullama Köfte ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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