

**No: 720 – Mahreç İşareti**

**ÖDEMiŞ KÖFTESİ**

Tescil Ettiren  
**ÖDEMiŞ TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 720
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/205
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.12.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ödemiş Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ödemiş Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Üç Eylül Mahallesi Gençlik Caddesi No: 2 Ödemiş İZMİR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: İzmir ili Ödemiş ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ödemiş Köftesi ibaresi, Ödemiş Köftesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ödemiş Köftesi ibaresi, Ödemiş Köftesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Ödemiş Köftesi; dana veya doğurmamış düve etinden yapılan silindir şeklinde ve çiğ iken 14-15 cm piştiğinde ise 9-11 cm uzunluğunda olan köftedir. İçeriğinde irmik kullanılması, kendine has özellik kazandırır.

Ödemiş Köftesi, geleneksel olarak kalaylanmış bakır tabakta servis edilir. Hazırlanan pişmemiş köftelerin, soğuk zinciri bozulmadan satışa sunulması mümkündür.

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Ödemiş Köftesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Ödemiş Köftesinde kullanılan etler, tercihen Ödemiş ve çevresindeki bölgelerdeki yetişen dana veya doğurmamış düve etleridir. Ödemiş Köftesinin hazırlanması için gereken malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg dana veya doğurmamış düve eti
- 1 kg irmik
- 5-8 g yemeklik tuz
- 3 g kimyon
- 3 g karabiber
- 4 g kekik

Dana veya doğurmamış düve etinden kıyma çekilir ve homojen hale gelmesi için karıştırılır. Diğer malzemeler eklenip karma makinesi ile iyice karıştırılır. Karıştırma işlemi irmiğin karışım içinde görünmeyecek hale gelmesi esas alınarak yaz aylarında yaklaşık 8 dakika, kış aylarında ise 5 dakika kadar karıştırılması gerekir.

Köfte hamuru yuvarlak hale getirilip yavaş devirde çalışan kıyma makinesine koyulur. Kıyma makinesinin ağzından silindir şeklinde çıkan köftelik hamurdan, 14-15 cm uzunluğunda köfteler kesilir. Hazırlanan köfteler tepsilere dizilir ve soğuk ortamda (0-4 °C) ortalama 8-12 saat dinlendirilir.

Ödemiş Köftesi, odun kömürü ile yanan ızgarada normal ateşte pişirilir. Köftelerin ateşten is almaması için ateş ile köfteler arasında yaklaşık 10 cm mesafede olmalıdır. Pişen köftelerin uzunluğu 9-11 cm olmalıdır.

Ödemiş Köftesi; ekmeğe dikey ve dikdörtgen şekilde dilimlenir. Ayrı bir yerde de eritilmiş tereyağına acı olmayan kırmızı toz biber eklenir ve bu hazırlanan bu yağa bandırılan ekmeğe ile servis edilir ve acı olmayan kırmızı

toz biberli ekmek ile servis edilir. Bir porsiyon ekmekte, 7 tane köfte bulunur. Ödemiş Köftesinin servis tabağına ayrıca; bakır tavada tereyağında, diriliğini kaybetmeden pişirilmiş 3-4 domates dilimi, ızgarada pişirilmiş bir adet közlenmiş biber veya doğranmış maydanoz da eklenebilir.

Ödemiş Köftesi, pişmemiş halde ambalajlanıp soğuk zincir bozulmadan satışa sunulabilir. Hava almayacak şekilde vakumlanarak muhafaza edilir ve +4 derecede 30 gün – 18 derecede 100 gün bekleme süresi vardır. Ürün çözüldükten sonra 3 gün içerisinde tüketilmelidir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Ödemiş Köftesinin, coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin bütün aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Ödemiş Ticaret Odası, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ödemiş Bilumum Gıda Maddeleriyle Uğraşanlar Esnaf ve Sanatkârlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan etlerin ve diğer malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; sunum şeklinin uygunluğu; pişmemiş halde satışa sunulan köftelerin ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu; Ödemiş Köftesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.