

No: 671 – Mahreç İşareti

TİRE ŞİŞ KÖFTE

Tescil Ettiren
TİRE TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 671
Tescil Tarihi	: 12.02.2021
Başvuru No	: C2020/092
Başvuru Tarihi	: 27.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Tire Şiş Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tire Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. İsmail Taşlı Cad. 25/13 Tire İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir ili Tire ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tire Şiş Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tire Şiş Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geçmiş 1900'li yıllara kadar uzanan Tire Şiş Köfte, yağ oranı en fazla %20, toplam et protein oranı kütlede en fazla %16 civarında olan dana veya sığır etinden üretilen ince uzun köftelerdir. Etler eskiden sadece zırlama yöntemiyle kıyma haline getirilirken günümüzde, kıyma makinası kullanılmaktadır.

Tire ile ün bağı bulunan Tire Şiş Köfte piyasaya; odun ateşinde ön pişirme işlemi yapıldıktan sonra dondurulmuş halde veya tereyağında tam olarak pişirildikten sonra sade, domatesli veya domatesli yoğurtlu olarak sıcak halde sunulur.

Üretim Metodu:

Yağ oranı en fazla %20 olan dana veya sığır etleri; kemik, damar, sinir, zar ve fazla yağdan ayıklanır. Temizlenen et en fazla %2 oranında tuzlanır. Tire Şiş Köfte harcı tercihen unsuz olur veya en fazla %2 oranına kadar buğday unu ilave edilebilir. Tuz ve un dışında başka bir şey kullanılmaz. Tuzlanan et 3 veya 3,5'luk kıyma makinası süzgecinden 2 kez geçirilerek kıyma haline getirilir. Elde edilen kıyma 16-24 saat, 0 - 4°C aralığında dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen kıyma tekrar kıyma makinasının 3 veya 3,5'luk süzgecinden geçirilerek sıkma aşamasına getirilir. Sıkma için 50 cm uzunluğunda, 5 mm kalınlığında krom kare şiş gereklidir. İnce uzun köfte haline getirilen kıyma, şişlere dizilir ve odun ateşindeki mangal üzerinde merkez ısı minimum 72°C olana kadar tütsülenerek ön pişirmeden geçirilir.

Ön pişirmeden geçirilen köfteler, şişten çıkarılarak oda sıcaklığında soğuyuncaya kadar dinlendirilmeye bırakılır. Soğuyan Tire Şiş Köfteleri daha sonra soğuk hava deposu veya 0 - 4°C dolaplarda 16-24 saat süre ile dinlendirilmeye bırakılarak muhafaza edilir.

Tire Şiş Köfte iki şekilde tüketiciye sunulur.

- 0-4°C 16-24 saat dinlendirilen ve ön pişirme yapılarak vakum şartlarına uygun hale gelen Tire Şiş Köfteler, gıda sağlığına uygun koruyucu gıda gazlı vakum makinalarında, sızdırmaz kaplarda, son kullanma tarihleri belirtilerek vakumlanır. 0 - 4°C sıcaklıkta muhafaza edilerek yarı mamul halde tüketiciye sunulur.
- Bakır tavalarda tereyağında pişirilen Tire Şiş Köfte, aşağıda belirtilen geleneksel sunum şekillerinde tüketicilere servis edilir.
 - Tereyağlı Sade: Mangalda tütsülenmiş Tire Şiş Köfteler gazlı ocakta bakır tavada tereyağında pişirilir. 150g'lık porsiyonlarda sıcak servis yapılır.
 - Tereyağlı Domatesli: Mangalda tütsülenmiş Tire Şiş Köfteler gazlı ocakta bakır tavada domates ilave edilerek tereyağında pişirilir. 150g'lık porsiyonlarda sıcak servis yapılır.
 - Tereyağlı Domatesli Yoğurtlu: Mangalda tütsülenmiş Tire Şiş Köfteler gazlı ocakta bakır tavada domates ilave edilerek tereyağında pişirilir ve içinde yoğurt bulunan servis tabağında 150g'lık porsiyonlarda sıcak servis yapılır.

Bu sunum şekillerine ilaveten tercihen Tire Şiş Köftenin üstüne kıyılmış maydanoz da ilave edilebilir.

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

Geçmiş eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Tire Şiş Köftenin, coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin, odun ateşinde ön pişirme yapıldıktan sonra dondurulup vakumlu ambalajlara koyulmasına kadarki aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Tire Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Tire Ticaret Odası, Tire İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tire Belediyesi, Tire Lokantacılar, Kebapçılar ve Börekçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile S.S. Tire Süt Müstahsilleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 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 bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; depolama koşullarının ve sunum şekillerinin uygunluğu ile Tire Şiş Köfte ibaresi 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.