

No: 769 – Mahreç İşareti

EMİRDAĞ DOLGULU KÖFTESİ

Tescil Ettiren
EMİRDAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 769
Tescil Tarihi	: 26.05.2021
Başvuru No	: C2020/089
Başvuru Tarihi	: 19.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Emirdağ Dolgulu Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emirdağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye Rant Tesisleri Emirdağ 03600 AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili Emirdağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emirdağ Dolgulu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emirdağ Dolgulu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirdağ Dolgulu Köftesi; dış kaplaması ince bulgur ve kıyma ile iç harcı ise kuyruk yağı ile hazırlanıp suda haşlanan yuvarlak şekilli köftedir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir. Tercihe bağlı olarak üzerine salçalı tereyağlı sos dökülebilir. Emirdağ Dolgulu Köftesinin, haşlandıktan sonra vakumlu gıda ambalajıyla paketlenmek ve soğuk zinciri korunmak suretiyle 15 gün muhafaza edilmesi mümkündür.

Geçmişe eskiye dayanan ve günlük öğünlerin yanı sıra davetlerde de tercih edilen Emirdağ Dolgulu Köftesinin dış kaplama harcında kullanılan ince bulgur, sert durum buğdayından elde edilir ve coğrafi sınırda “dügür” olarak adlandırılır. İç harcın kuyruk yağı ile hazırlanması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Dış kaplamanın yoğrularak hazırlanması, köftelere şekil verilmesi ve haşlanması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emirdağ Dolgulu Köftesinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına aşağıda yer verilmektedir

Dış Kaplama Harcı İçin

- 500 g kıyma (orta yağlı dana/koyun kıyması)
- 250 g ince bulgur (dügür)
- 2 büyük boy kuru soğan
- 2 yumurta
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber
- 100 ml su
- 2 g pul biber (isteğe bağlı)
- Bir tutam maydanoz (isteğe bağlı)

İç Harcı İçin

- 250 g kuyruk yağı
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber
- 2 g pul biber (isteğe bağlı)
- 2 orta boy soğan
- Bir tutam maydanoz (isteğe bağlı)

Emirdağ Dolgulu Köftesinin dış kaplama bileşenlerinden kıyma, kuru soğan, yumurta ve baharatlar derin hazneli bir kapta karıştırılarak homojen hale gelene kadar yoğrulur. İnce bulgur (dügür) ilave edilip 10 dk kadar yoğrulur. Yoğurma sırasında uygun kıvamı alması için oda sıcaklığındaki yarım su bardağı su ilave edilir.

Dış harcın uygun şekilde yoğrulmaması; özellikle şekil verme ve pişirme aşamalarında köftenin tutmamasına, çatlamasına, dağılmasına vb. istenmeyen sonuçlara neden olacağından ustalık becerisi gerektirir.

Emirdağ Dolgulu Köftesinin dış harcı, kabuk bağlamasını önleyecek şekilde hava ile teması kesildikten sonra yaklaşık 15 dakika buzdolabında dinlendirilir.

Emirdağ Dolgulu Köftesinin iç harcı hazırlanırken önce kuyruk yağı yaklaşık 5 dakika az tuzlu suda haşlanıp kuşbaşı şeklinde doğranır. Sulandırılmadan ince doğranmış kuru soğan ile birlikte bir tavada iyice kavrulur. Kavurma işleminin hemen ardından iç harç baharatları ile tercihe bağlı olarak kullanılacak maydanoz, ince kıyıldıktan sonra kavrulmuş kuyruk yağına ilave edilip soğumaya bırakılır. Karışım soğurken arada karıştırılarak bileşenlerin homojen dağılımı sağlanır.

Dolgulu köfte dış harcından mandalina büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde yuvarlanır ve orta kısımları, başparmak ile açılarak çanak şekli verilir. İçine bir yemek kaşığı kadar iç harç koyulup uçları büzülerek kapatılır. Haşlama sırasında köftelerin dağılmaması için avuç içinde birkaç kere yuvarlanarak dolgulu köftelere nihai şekli verilir. Bu aşama ustalık becerisi gerektirir.

Derin bir tencereye yarısına kadar su koyulur. Kaynamaya başlayınca tuz ilave edilir, dolgulu köfteler suyun içine aralıklarla koyulur. Köfteler haşlanırken tencerenin kapağı kapatılmaz. Arada sırada dikkatlice ve yavaşça karıştırılarak köftelerin birbirlerine yapışması engellenir.

Yaklaşık 20 dakikada haşlanan Emirdağ Dolgulu Köftesi, sudan çıkarılıp sade veya üzerine salçalı tereyağlı sos dökülerek sıcak olarak veya tercihen soğuk olarak servis edilir.

Emirdağ Dolgulu Köftesinin, haşlandıktan sonra vakumlu gıda ambalajıyla paketlenmek ve soğuk zinciri korunmak suretiyle 15 gün muhafaza edilmesi mümkündür.

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

Emirdağ Dolgulu Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve dış kaplama harcının hazırlanması, köftelere şekil verilmesi ve haşlanması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emirdağ Dolgulu Köftesinin üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Emirdağ Belediyesinin koordinasyonunda ve Emirdağ Belediyesi, Emirdağ Zabıta Müdürlüğü, Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Emirdağ Esnaf Ve Sanatkarlar Odası ile Emirdağ Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; kuyruk yağı kullanımını; özellikle dış kaplamanın hazırlanması, şekil verilmesi, haşlanması ve uygulanabilir durumlarda paketlenmesi aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ile Emirdağ Dolgulu Köftesi ibaresinin ve 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.