




T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 78
Başvuru Tarihi : 08.08.2002
Başvuru No : C 2002/022
Yayın Tarihi : 04.02.2005
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Organize Sanayi Bölgesi İdari Binası B Blok
İnegöl BURSA
Coğrafi İşaret : İnegöl Köfte
Coğrafi Sınırları : Türkiye Geneli
Kullanılacağı ürün : Köfte

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 04.02.2005 tarih ve 25717 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 04.02.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Doç. Dr. Yusuf Balci
ENSTİTÜ BAŞKANI



Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından :

**555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ İTİRAZ SONUCU DEĞİŞİKLİĞE UĞRAMIŞ
COĞRAFİ İŞARET TESCİL TALEBİ**

Aşağıda, başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidive teknik özellikleri belirtilen ve 4128 sayılı Kanunla düzenlemeler yapılan 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 11. Maddesi uyarınca 4/1/2003 tarihli Resmi Gazete ile 4/2/2003 tarihli yerel Olay Gazetesi, 22/2/2003 tarihli Yeni Şafak ve Dünya Gazetelerinde ilan edilen coğrafi işaretin kapsamında, ilgili Kararnamenin 11. Maddesi uyarınca yapılan itirazın incelenmesi sonucunda değişiklik meydana gelmiştir.

Söz konusu itirazın incelenmesi sonucunda, ürünün üretiminde“kasaplık koyun gövde etlerinden faydalanılamayacağı; köfte hamuruna iç yağ ilave edilemeyeceği; katkı maddesi, lezzet ve çeşni verici madde olarak ekme (veya galeta unu), tuz, kuru soğan ve sodyum bikarbonat dışında bir madde kullanılamayacağı; köftelerin kömür ateşinde pişirilmesi gerektiği ve gıda güvenliği açısından, pişirme işlemi sırasında köftelerin merkezdeki sıcaklığının 70-72 dereceye ulaşması gerektiği” tespit edilmiştir. İlgili Kararname'nin “İtirazın incelenmesi sonucunda biçim veya kapsamı itibariyle değişikliğe uğramış talepler yeni değişikliğe uğramış şekliyle ve kapsamı açıkça belirtilerek 9. Madde çerçevesinde yeniden yayımlanır ve tescil yayın tarihi itibariyle kesinlik kazanır. Bu durum coğrafi işaret siciline kayıt edilir.” Hükmüne amirolan 12. Maddesinin 2. Fıkrası gereğince ilan olunur.

Başvuru Tarihi : 8/8/2002
Başvuru No : C 2002/022
Başvuru Sahibi : İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası
Adresi : Organize Sanayi Bölgesi İdare Binası B Blok İnegöl-
BURSA
Ürünün Adı : Köfte
Ürünün Coğrafi İşaret Türü : Mahreç İşareti

İNEGÖL KÖFTE

Kullanım Biçimi : Markalama
Kullanım Alanı : Türkiye Geneli
Ayırt Edici Özellikleri : İnegöl Köfte, pişmemiş köfte hamurunun kalıplarla şekil verildikten sonra soğutulmak veya dondurulmak suretiyle hazırlanan üründür.
İnegöl Köfte Hamuru : Kasaplık hayvan gövde etlerinin, tercihen kasaplık dana gövde etleri ve kasaplık koyun gövde etlerinden kasaplık kuzu gövde etlerinin kemik, tendo fascia, kıkırdak ve lenf yumrusu, sinir ve gerektiğinde yağları ayıklandıktan sonra yemeklik tuz ilave edilmesi, çekilmesi ve homojen hale gelinceye kadar karıştırıldıktan sonra tekrar çekilmesi veya gerektiğinde bu tekrar çekilme işleminin soğukta en çok 18 saat dinlendirildikten sonra yapılmasıyla elde edilen karışımdır.
Katkı maddesi, lezzet ve çeşni verici madde olarak ekme (veya galeta unu), tuz, kuru soğan ve sodyum bikarbonat dışında hiçbir şey kullanılamaz.
Duyu Özellikleri : İnegöl köfte en çok 2 cm kalınlığında, aynı şekil ve büyüklükte olmalıdır. Bütün halde, birbirine ve/veya kutu iç yüzeyine yapışmamış olmalı, dondurulmuş olanların yüzeyinde buz kristalleri oluşmamalı, yüzeyinde boşluk ve çatlak olmamalıdır. Etin doğal pembe renginden kahverengine kadar değişen tonlarda olmalı, kararmış olmamalıdır.

	<p>Pişirilmeden önce ve sonra, kendine has tat, kokuda olmalı, yabancı tat ve küf kokusu bulunmamalı, kokuşmuş olmamalıdır.</p> <p>Hazırlanan köfteler kömür ateşinde pişirilmelidir. Gıda güvenliği açısından, pişirme işlemi sırasında köftelerin merkezdeki sıcaklığının 70-72 dereceye ulaşması gereklidir. Pişirilmiş inegöl köfte elastiki kıvamda, homojen yapıda olmalıdır. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.</p>
Fiziki ve Kimyevi Özellikleri	: Rutubet en çok % 65 (m/m), tuz en çok % 2 (m/m), toplam protein en az % 12 (m/m), toplam yağ en çok % 25 (m/m), boyar madde bulunmamalı, hidrokisprolin en çok % 225 mg/100 g., kokuşma deneyi menfi olmalıdır, peroksit sayısı (eksrakte edilen yağda) en çok 3 milieşdeğer g/kg,
Histolojik Özellikleri	: İnegöl köftenin imalatında kullanılan kasaplık gövde etlerinin yağ ve kas dokusu ile müsaade edilen miktardaki bağ dokusu dışında diğer doku ve organları bulunmamalıdır.
Mikrobiyolojik Özellikleri	: İnegöl köftenin mikrobiyolojik özellikleri TS 10581'e uygun olmalıdır.
Serolojik Özellikleri	: İnegöl köfte kullanılmasına müsaade edilen ve etiketlerinde belirtilen kasaplık hayvan etlerinden imal edilmiş olmalıdır. Ambalajlar, bakılarak, tartılarak ve işaretleme açısından muayene edilir.
	İnegöl köftenin duyu ile muayenesi, pişmemiş durumdayken kalınlıkları cetvel ile ölçülerek, pişirmeden önce ve sonra bakılarak, koklanarak, elle kontrol edilerek pişirilenlerin tadılmasıyla yapılır. Donmuş haldeki inegöl köftede aynı işlem çözüldükten sonra uygulanır.
	Ambalajlama; İnegöl köfte soğutulmuş veya dondurulmuş halde ve ambalajlı olarak piyasa edilir. İnegöl köftenin ambalajlanmasında karton veya özel mevzuatına uygun plastikten yapılmış kutular kullanılır, gerektiğinde kutunun iç yüzeyi ile inegöl köfte katları arasında yağlı kağıt veya alüminyum folyodan biri konulur.
	Küçük ambalajlar daha büyük dış ambalajlar içine konulabilir.
	İşaretleme; iç ambalaj işaretleme ve dış ambalaj işaretleme
Muhafaza ve Nakliye	: İnegöl köfte özelliklerini bozacak maddelerle bir arada bulundurulmamalı ve nakledilmemelidir.
	Taze olarak piyasaya verilecek olan inegöl köfte +2°C ila +4°C arasında muhafaza edilmeli, nakledilmeli ve imalatından itibaren 48 saat içinde tüketilmelidir.
	Uzun süre muhafaza edilecek inegöl köfteler ise en az -32°C'da dondurulmalı ve -18°C'da muhafaza edilmeli, nakledilmeli ve imalatından itibaren en çok 6 ay içinde tüketilmeli ve bunlar çözüldükten sonra hemen kullanılmalı tekrar dondurulmamalıdır.
Denetim Esasları	: İnegöl köfte coğrafi işaretini kullanmak isteyip, İnegöl dışında üretim yapacak olanlar, üretim tekniğine uygun şartları yerine getirerek, İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası'ndan gerekli izni almak şartı ile üretim yapabilirler.
Denetim Biçimi	: İnegöl köfte üretiminin teknik özelliklere uygunluğunun kontrolleri İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde; İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası, konunun uzmanı mühendis, konunun uzmanı ustalardan oluşturulacak en az 3 kişilik komisyonlar tarafından gerçekleştirilecektir.
	Komisyonlar denetimlerini 3 ayda bir periyodik olarak,