

No: 1777 – Mahreç İşareti

UZUNKÖPRÜ KÖFTESİ

Tescil Ettiren

UZUNKÖPRÜ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1777
Tescil Tarihi	: 22.09.2025
Başvuru No	: C2023/000107
Başvuru Tarihi	: 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Uzunköprü Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Rızaefendi Mah. Cumhuriyet Meydanı No: 17 Uzunköprü EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Uzunköprü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uzunköprü Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uzunköprü Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uzunköprü Köftesi; dana kıyma, bayat ekmek içi, beyaz soğan, tuz, karbonat, kimyon ve karabiber kullanılarak Edirne ilinin Uzunköprü ilçesinde üretilen köftedir. Üretiminde, sadece dana eti kullanılır. Köftenin hazırlanmasında, yalnızca dananın üst kol, döş ve kaburga etleri kullanılır. Köfte, pişmemiş hali yaklaşık 50 g ağırlığında olacak şekilde elle yuvarlanarak şekillendirilir. Pişmemiş bir köftenin ortalama kalınlığı yaklaşık 15 mm, genişliği ise 55 mm'dir. Köfteyi pişirmek için mangal kömürü kullanılmalı; ızgara sacının kalınlığı yaklaşık 3 mm, sac aralığı ise 8 mm olmalıdır.

Uzunköprü Köftesinin aroma ve lezzetinin korunabilmesi için yalnızca dana eti kullanılır; başka hayvanların yağları veya etleri katkı maddesi olarak kullanılmaz. Ayrıca, köftenin pişirme süreci için ızgara demirlerinin kalınlığı ve demirler arasındaki mesafe önem taşır. Köfte ızgaraya yerleştirildikten sonra sürekli olarak çevrilerek pişirilir, böylece köftenin her tarafı eşit şekilde pişmiş olur.

Uzunköprü Köftesinin geçmişi 1900'lerin başlarına dayanır. Uzunköprü ilçesinde her perşembe günü kurulan halk pazarına, ulaşım imkânlarının sınırlı olduğu 1930'lu ve 1940'lı yıllarda tezgâh açmak isteyen kişiler bir gün önceden Uzunköprü'ye gelerek konaklamışlardır. Bu konaklamalar sırasında yiyecek ihtiyacı için Uzunköprü Köftesi tercih edilmiştir. Uzunköprü Köftesi, başlangıçta yalnızca pazar günleriyle sınırlı bir lezzetken, zamanla tezgâhtarlar ve ziyaretçiler vasıtasıyla ilçe sınırlarını aşmış ve bilinirliği çevre illere kadar yayılmıştır. Edirne ilinin Uzunköprü ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Uzunköprü Köftesinin coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan Holstein ve Simental ırkı hayvanların eti tercih edilir. Uzunköprü Köftesinin üretim süreci, kullanılacak hayvanın seçimi ile başlar. Et, Uzunköprü ilçe merkezi ve bağlı köylerinde yetişen danalardan elde edilir. Yeni doğan erkek buzağılar, ergenliğe erişene kadar coğrafi sınıra özgü floraya sahip doğal mera alanlarında otlatılır. Bu mera alanlarında, özellikle semizotu, kaz otu, kara çimen otu, kekik otu gibi bitkilerle beslenirler. Ergenliğe ulaştıklarında ise gezici beslenme dönemi sona erdirilerek ahırda yetiştirme dönemine geçilir. Bu geçişin nedeni, hayvanın kas hareketlerinin azaltılması ve etin yumuşak hale getirilmesidir.

Dana besiye çekildiğinde, yaz aylarında yonca otu ile beslenir. Yüksek protein içeren yonca, hayvanların kas gelişimini destekler ve hızlandırır. Kış aylarında ise hayvanlar, pancar küspesi ve saman ile beslenmeye devam eder. Küspe, yüksek enerji ve protein değerlerine sahip olduğundan, kış aylarında yonca otu ile desteklenemeyen gelişim sürecinin tamamlanmasına yardımcı olur. Besiye çekilen dana, ortalama 1,5 yaşına ve 600 kg ağırlığa ulaştığında kesim için hazır sayılır. Bu kılona altındaki hayvanlar cılız, üstündeki hayvanlar ise kart olarak değerlendirilir. Ayrıca, 1,5 yaşını geçen hayvanlarda ette sertleşme meydana gelir. Köfte hazırlanırken dananın sadece ön kol, döş ve kaburga kısımlarındaki etler kullanılır. Başka tür hiçbir hayvandan alınan et veya yağ kullanılmaz ve herhangi bir koruyucu madde eklenmez. Bu etler, sinirlerden ve kıkırdak dokusundan ayıklanır.

Uzunköprü Köftesi için gerekli bileşenler:

- Dana eti: 1 kg dana ön kol, döş ve kaburga kısımları
- Bayat ekmek içi: 100 g
- Orta boy beyaz soğan: çiğ olarak yaklaşık 50 g

- Tuz: 1,5 g
- Karbonat: 4 g
- Kimyon: Taze çekilmiş, 8 g
- Karabiber: Taze çekilmiş, 4 g

Uzunköprü Köftesinin hazırlanması:

Dana ön kol, döş ve kaburga kısımlarından elde edilen etler, sinirlerinden ve kıkırdaklarından ayıklanır. Ham haldeyken yaklaşık 3 gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş et, bayat ekmek içi ve beyaz soğan ile birlikte 1 sefer kıyma makinesinden geçirilir. Bu karışım yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş kıymaya tuz, karbonat, taze çekilmiş kimyon ve taze çekilmiş karabiber eklenerek tekrar kıyma makinesinden geçirilir. Bu son karışım da yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirilir.

1 kilo kıymadaki yağ oranı %15-20 arasındadır. Dinlenme süreci sonlandığında kıymaya şekil verilir. Köfte, çiğ olarak yaklaşık 50 g olacak şekilde elle yuvarlanarak şekillendirilir. Çiğ bir köftenin ortalama kalınlığı yaklaşık 15 mm, genişliği ise 55 mm'dir. Köfteyi pişirmek için mangal kömürü kullanılmalı ve ızgara sacının kalınlığı yaklaşık 3 mm, sac aralığı ise 8 mm olmalıdır. Uzunköprü Köftesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Uzunköprü Köftesi, Edirne ili Uzunköprü ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan Holstein ve Simental ırkı hayvanların eti tercih edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uzunköprü Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uzunköprü Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası Uzunköprü Ticaret Borsası ile Uzunköprü Aşçılar ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan hayvanların ırk, cinsiyet, yaş ve kilosunun uygunluğu
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Köftenin pişmemiş bir adedinin gramaj, kalınlık ve genişlik bakımından uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Uzunköprü Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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.