

No: 1012 – Mahreç İşareti

YALIKÖY KÖFTESİ

Tescil Ettiren
ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1012
Tescil Tarihi	: 26.01.2022
Başvuru No	: C2021/000295
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yalıköy Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Durugöl Mah. Atatürk Blv. No:449 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili Fatsa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yalıköy Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yalıköy Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yalıköy Köftesi, kıyma ve bayat ekmeğe, baharat, tuz ve sarımsak katılarak elde edilen hamurun elips şeklindeki küçük parçalar halinde kızgın yağda kızartılmasıyla pişirilen köftedir. Her bir köftenin ağırlığı 30-35 g, uzunluğu 5-6 cm, kalınlığı ise 2-2,5 cm'dir.

Yalıköy Köftesinin 6-24 ay yaş aralığındaki erkek veya doğum yapmamış dişi sığırların ön kol ve göğüs etleri kullanılır. Etlerin sinirsiz ve çok az yağlı olmasına özen gösterilir.

Yalıköy Köftesinin bazı fizikokimyasal özellikleri

<u>Özellik (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kül	1,92	2,92
Rutubet	40,53	44,74
Protein	14	22
Yağ	13	17,5

Yalıköy Köftesinin geçmişi 1960'lı yıllara dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10-12 kişilik Yalıköy Köftesi için bileşenler

- 1 kg sığır eti (ön kol ve göğüs kısmı)
- 600 g ekme (1 gün bekletilmiş)
- 5 g karabiber
- 5 g kimyon
- 5 g köfte baharı
- 10 g tuz
- 40 g kırmızı tatlı toz biber
- 40 g kırmızı acı toz biber
- 5 g sarımsak

Kemik, kıkırdak ve sinirlerden temizlenen sığır eti, 10-15 cm'lik küpler şeklinde doğranır. 1 gün bekletilmiş bayat ekme küçük doğranır ve etle karıştırılarak çekilir, geniş bir kaba konur ve ortasında bir çukur açılır. Köfte baharı, kimyon, karabiber, tuz, kırmızı acı ve tatlı toz biber ve küçük doğranan sarımsak açılan çukura konur ve tüm bileşenler iyice karıştıncaya kadar yoğrulur. Ele yapışmayacak kıvama gelen köfte harcından parçalar alınarak el ile elips şeklinde köfteler yapılır. Her bir köftenin yaklaşık 35-40 g ağırlığında, 6-7 cm uzunluğunda ve 2,5-3 cm kalınlığında olması sağlanır. Hazırlanan köfteler 1-2 saat dinlendirildikten sonra kızgın yağda ortalama 5-6 dakika (etin rengin kahverengi olana kadar) kızartılır. Pişmiş köfteler yaklaşık 30-35 g ağırlığında, 5-6 cm uzunluğunda ve 2-2,5 cm kalınlığındadır. Tercihe göre kızartma yağına coğrafi sınırdaki yetişen fındıklardan elde edilen fındık yağı da %5-10 oranında eklenebilir.

Kızartılan Yalıköy Köfteleri servis tabağına konur ve soğan, domates, yeşilbiber ve maruldan oluşan salatayla birlikte servise sunulur.

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

Yalıköy Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşturulan en az dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerektiğinde yapılacak analizle ürünün fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu
- Yalıköy 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.