

**No: 1269 – Mahreç İşareti**

**POLAT İÇLİ KÖFTESİ / POLAT KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**MALATYA SANAYİ VE TEKNOLOJİ İL MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1269
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000144
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.05.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Vilayet Binası No:1 Yeşilyurt MALATYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Malatya ili Doğanşehir ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi sınırları alınmış yağsız dana kıyma, bulgur, kuru soğan, tuz ve su kullanılarak hazırlanan köftelerin içine iç harç konup haşlanması suretiyle üretilen içli köftedir. İç harç sınırları alınmış yağlı dana kıyma, tereyağı, kuru soğan, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, reyhan ve kuru maydanoz ile hazırlanır. Pişmiş köftelerin uzunluğu 12-13 cm, ağırlığı ise 90-110 g'dır.

Polat İçli Köftesi / Polat Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğanşehir ilçesinin Polat mahallesinde üretilmeye başlanan Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi tüm ilçede bilinir hale gelmiştir. Doğanşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayramlarda ve özel günlerde verilen davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

### **Üretim Metodu:**

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin üretiminde, tercihen Malatya ilinde üretilen orta kalınlıktaki bulgur kullanılır.

16 adet Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### İç harç bileşen listesi:

- 270 g sınırları alınmış yağlı dana kıyma
- 35 g tereyağı
- 400 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g toz kırmızıbiber
- 8 g reyhan
- 8 g maydanoz kurusu

#### İç harcın hazırlanması

İnce doğranmış soğanlar 15 g tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Başka bir tavada, orta yağlı kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulup üzerine 20 g tereyağı, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, reyhan ve maydanoz kurusu ilave edilerek 10-15 dakika daha kavrulur. Kavrulmuş soğan, kıymanın olduğu tencereye eklenip birkaç dakika daha kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan harçtan, 30-35 g'lık köfteler hazırlanır.

#### Dış harç bileşen listesi:

- 350 g bulgur (Malatya'da üretilen orta kalınlıktaki bulgur)
- 150 g sınırları alınmış yağsız dana kıyma
- 30 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 200 ml su

#### Dış harcın hazırlanması:

Bir kapta kıyma ve tuz 30 dakika yoğrulur. Üzerine bulgur ve su ilave edilerek şekil verince dağılmayacak kıvamına gelinceye kadar yoğurmaya devam edilir.

#### İçli köftenin hazırlanması:

Dış harçtan 60-65 g'lık parçalar alınarak 12-13 cm uzunluğunda köfteler yuvarlanır ve işaret parmağı ile oyularak hamurun çeperi 0,3-0,5 cm'ye kadar inceltir. Önceden hazırlanan 30-35 g'lık iç harç, oyulan kısma konup köftelerin ağzı kapatılır. Birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizilir.

Köftelerin sığabileceği genişlikte bir tencerede su kaynatılır ve içine 20 g tuz eklenir. Köfteler, kaynayan suda 8-10 dakika pişirilir.

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğanşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Polat Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Polat İçli Köftesi / Polat 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.