

No: 1781 – Mahreç İşareti

KARAAHMETLİ TOKMAK KÖFTE

Tescil Ettiren

KIRIKKALE PASTACILAR AŞÇILAR KEBAPÇILAR DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1781
Tescil Tarihi	: 30.09.2025
Başvuru No	: C2023/000051
Başvuru Tarihi	: 19.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaahmetli Tokmak Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırıkkale Pastacılar Aşçıları Kebapçıları Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Ovacık Mah. İzmir Cad. Pehlivanlı Apt. Merkez KIRIKKALE
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale ili
Kullanım Biçimi	: Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaahmetli Tokmak Köfte; tavuk göğüs eti, tavuk but eti, sığır iç yağı, bulgur, soğan, sarımsak, kuru nane, biber, su ve tuz kullanılarak mangalda veya yağda pişirilerek üretilen bir yemektir.

Karaahmetli Tokmak Köfte 10-12 cm çapında 1-2 cm kalınlığındadır. Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında bileşenler karıştırılarak meşe ve dut ağaçlarından yapılan tokmaklarla dövülür.

Karaahmetli Tokmak Köfte Kırıkkale ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında kullanılan bulgur tercihen coğrafi sınırdan temin edilen enola cinsi sert buğdaydır.

Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında kullanılan ortalama bileşen miktarları:

- 3 kg bulgur
- 2 kg tavuk but eti (kemiksiz ve derisiz)
- 500 g tavuk göğüs eti (kemiksiz)
- 200 g sığır iç yağı
- 1 kg kuru soğan
- 200 g sarımsak
- 30 g biber
- 40 g tuz
- 10 g nane
- 600 ml su

Hazırlanışı:

Gıda ile temasa uygun bir kap içerisine önce tavuklar atılır üzerine bulgurun yarısı dökülür, tokmaklar ile dövülmeye başlanır daha sonra tavuk ve bulgur özdeşleşmeye başladıktan sonra kavram yağ eklenir, dövülmeye devam edilir. Soğan, sarımsak beraber atılır ve ara ara yaklaşık 50 ml su dökülür. El ile dövülen köfte alt üst edilir. Kuru nane, biber ve tuz atıldıktan sonra karıştırılarak yoğrulur. Hamur haline gelinceye kadar dövülmeye devam edilir. Bu işlem yaklaşık 1 saat sürer.

Hamur halini almış köfte 150 g ağırlığında avuç içi büyüklüğünde bezeler haline getirilir. Bir el su ile ıslatılır diğer el ile bezelere daire şekli verilerek yan yana konur. Meşe kömüründen yakılmış mangalda veya kızgın yağda pişirilerek servis yapılır.

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

Kırıkkale ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi ve hazırlanması ile ustalık becerisi gerektiren Karaahmetli Tokmak Köftenin; üretildiği Kırıkkale ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Karaahmetli Tokmak Köftenin tüm üretim aşamaları, Kırıkkale ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneği koordinatörlüğünde; Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası, Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneğinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Karaahmetli Tokmak Köftenin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Karaahmetli Tokmak Köftenin üretim metoduna uygunluğu,
- Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.