



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 97
Başvuru Tarihi : 11.08.2006
Başvuru No : C 2006/022
Yayın Tarihi : 20.01.2008
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Eski Cami Mahallesi, 15. Sk. No:2 Salihli/Manisa
Ürünün Adı : Köfte
Coğrafi İşaret : Salihli Odun Köfte
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Manisa/Salihli İlçe Merkezi ve bu merkeze bağlı yerleşim yerleri

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 20.01.2008 tarih ve 26762 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 11.08.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Doç. Dr. Yüksel BİRİNCİ
Enstitü Başkanı V.

A. G. 2/08
Handwritten signature

Tescil No : 97
Coğrafi İşaret : Salihli Odun Köfte

Ürünün Tanımı : Salihli odun köftesi, üretiminde 3 aylık ile 1 yaş arasında olan erkek kıvrıcık kuzu kullanılmaktadır. Kuzuların kesiminden sonra karkaslar 24 saat 4°C'da dinlendirilir, daha sonra kaburga, but ve böbrek yatağı kısımlarından etler alınır. Etlerin sinirleri ayıklanır. Kullanılan farklı etlerin toplam et karışımında yaklaşık oranları şu şekildedir; %35 kaburga, %47 but ve %18 böbrek yatağı. Bu oranlar değişim gösterebilir. Kullanılan yağ kuyruk yağıdır ve köfte karışımının %10'u civarında etin kendi yağına ilave olarak kullanılır. Meşe odununda özel yöntemle pişirilmesiyle elde edilen Salihli'ye özgü bir et ürünüdür.

Salihli odun köftesinin kimyasal kompozisyonu ;

Nem %63.44
Protein %15.65
Yağ %17.33
Kül % 2.19

Salihli odun köftesinin fiziksel ve duyuşsal özellikleri;

Pişmiş köfte, yaklaşık 7 cm boyunda, 1.5 cm enindedir. Rengi kahverengimsi, köfte rengindedir. Yağlı görünümü yoktur.

Lezzeti kendine özgü, karakteristiktir, güzel bir lezzettedir. Kolayca çiğnenebilen, ideal köfte dokusuna sahiptir. Ağzda hissedilen yoğun, iyi bir sululuğu vardır.

Üretim Yöntemi:Hazırlanan etler ve yağ, kıyma makinesinin 3 mm çaplı aynasından geçirilerek kıyma haline getirilir. Kıymaya az miktarda tuz ve un ilave edilerek karıştırılıp, yoğrulur. Yoğurma işlemi elle istenilen kıvama en kısa sürede ulaşılacak şekilde yapılır. Yoğrulan kıyma, 4°C'de 1 saat dinlendirilir. Daha sonra kıyma, özel şişlerin etrafına elle sıvanır. Bu işlem sırasında eller ıslak tutulur. Kullanılan demir şişlerin eni 2 cm civarındadır. Köftenin harcına ilave edilen kuyruk yağı, köftenin yumuşak olmasını ve kabarmasını, kuzunun döşü ise pişen köftenin yağının ateşe akmasını, harca karıştırılan un da çiğ olarak şişe takılan kıymanın şişte dağılmadan durmasını sağlar.

Pişirme :Salihli odun köftesinin pişirilmesinde Salihli civarında yetişen meşe odunu kullanılmaktadır.Meşe odununun yanmış közü üzerinde, ızgarada, köfteler hava akımı sağlanarak (yellenerek) pişirilir. Pişirmede meşe odunundan başka bir materyal kullanılmaz. Yaklaşık 2 dk süren pişme işlemi süresince köftelerin yağları süzülerek aşağıya inmektedir. Bu nedenle yağ oranı azalmaktadır.

Pişirme işleminde % 40'a varan yağ oranı % 4'lere kadar inmektedir.

Pişirmenin yavaş şekilde yapılması, meşe odununu köz kokusu ve isinin, köftenin içine sinmesini sağlar. Bu durum, köfteye farklı ve bambaşka bir lezzet katmaktadır.

Sunum şekli : Salihli odun köftesi servis yapılırken, müşterinin tabağına şişlerle getirilir ve o anda tabağı konulurken şişlerden çıkartılır. Böylece sıcak servis imkanı sağlanır. Sunumu pişmiş domates, közlenmiş biber, yeşillik ve baharatlarla yapılabilir.

Sunum yöresel olarak, küçük tabaklarla yapılır. Salihli Odun Köftesi, servise sunulurken tam porsiyon yerine azar azar (yarımşar porsiyon olarak) verilir.

Böylece köftenin, müşterinin önüne her seferinde sıcak bir şekilde gelmesi sağlanır.

Ürünün Ayrı Edici Özellikleri Salihli Odun Köftesi, hem karışımını meydana getiren harç, hem hazırlanış ve hem de pişirme metodu ile diğer köftelerden ayrılır. Pişirmede sadece meşe odunu atışı (közü) kullanılması da önemli bir özelliktir.

Ürünün Menşei Ad Veya Mahrç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi: Balkan harbi sırasında 1910 yılında Bulgaristan'dan kopup Salihli'ye gelen göçmenler, ailelerinin geçimini sağlamak için Pazarcık'ta öğrendikleri köftecilik mesleğini yeni memleketlerinde de denemeye karar verdiler. Metal şişlere batırılarak odun ateşi üzerinde pişirdiği köftelerin methi kısa zamanda duyulmaya başladı. Zamanla bu tadı ve lezzeti beğenen müşterileri arttı ve 'odun köfte' Salihli ile özdeşleştirildi.

Denetleme: Salihli Odun Köftesinin üretim ve pazarlanması aşamalarında kalite kontrolü ile denetimi ; Salihli Belediye Başkanlığı'na bağlı bir Gıda Mühendisi, Salihli Esnaf Odası Başkanlığından bir kişi ve Salihli Lokantacılar ve Esnaf Odasından bir kişi tarafından olmak üzere toplam üç kişi tarafından her altı ayda bir ve ihtiyaç duyulduğunda yapılacaktır. Denetleme görevi için denetlemeyi yapan kişilere herhangi bir ücret ödenmeyecektir.

Kullanım Biçimi: “Salihli Odun Köftesi” Restoran ve lokantalarda, meşe odunu közünde ızgarada pişirilerek, porsiyonlar halinde servise sunulur.

Ayrıca, hazır halde, pişirilmiş ve dondurulmuş şekilde (ısıtılarak yenilmek üzere) ; 0.250 gr., ½ Kg., ve 1 Kg. 'lık paketler halinde etiketlenerek satılabilir.

Paket halinde satılacak ürünün etiketinin üzerinde; ürün adı, üretim ve son kullanma tarihi, imalat seri veya parti no., içeriği, saklama koşulları, besin ve kalori değeri ve üretici kurum bilgileri ile kanunen yazılması zorunlu olan diğer bilgiler yer alacaktır.