

No: 132 – Mahreç İşareti

AKÇAABAT KÖFTESİ

Tescil Ettiren

TRABZON TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 22.07.2009 tarih ve 27296 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 31.07.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.09.2023 tarih ve 157 sayılı Bülten

Tescil No	: 132
Tescil Tarihi	: 10.05.2010
Başvuru No	: C2008/041
Başvuru Tarihi	: 31.07.2008
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçaabat Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazarkapı Mah. Haşım Sok. No: 7 61200 Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Akçaabat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçaabat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçaabat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçaabat Köftesi; sığır eti, bayat ekmek, iç yağ, sarımsak ve tuz ile hazırlanan köfte hamuruna şekil verildikten sonra soğutulması ve odun kömürü kullanılarak yakılan ocakta pişirilmesi suretiyle üretilen köftedir. Üretiminde, başka bileşen kullanılmaz. Servisi, közlenmiş sivri biber ve domates ile yapılır.

Akçaabat Köftesi 33 - 40 g ağırlığında, en çok 2 cm kalınlıkta ve daire şeklindedir. Yapısı homojen ve elastikidir.

Akçaabat Köftesinin üretiminde kullanılan etin rengi, pembeden kahverengiye kadar değişen tonlardadır. Kararmış renkteki et kullanılmaz. Köfte bileşenleri 1 numaralı kıyma makinesinde çekilir, 1 saat kadar yoğrulur, köftelere şekil verilir ve 2 saat dinlendirilerek kullanıma hazır hale getirilir. Bu şekilde hazırlanan köfteler, daha sonra pişirilmek üzere dondurulmuş olarak da piyasaya sunulabilir.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Akçaabat Köftesi, Akçaabat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle köfte hamurunun hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Akçaabat Köftesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akçaabat Köftesi, sığır eti, bayat ekmek, sarımsak, içyağı ve tuz kullanılarak üretilir. Köfte harcı bileşenlerinin oranı aşağıdaki gibidir.

% 76,2 - 73,2	sığır eti
% 14 - 15	bayat ekmek
% 8 - 10	içyağı
% 1	tuz
% 0,8	sarımsak

Köftede kullanılacak etin %30'luk bölümü döş kısımdan, %70'lik bölümü ise kol, kaburga, biftek ve gerdan kısmından elde edilir.

Et parçalara ayrılır, bayat ekmek, içyağı, tuz ve sarımsak eklenir ve karıştırılmadan kıyma makinesinde 1 numarada çekilir. Çekilen karışım 1 saat kadar elle ya da makineyle yoğrulur köfte hamurunun kıvamını alması sağlanır. Bu aşama ustalık becerisi gerektirir.

Yoğrulan hamur, 33 - 40 g ağırlığında parçalara bölünerek her parçaya en çok 2 cm kalınlığında daire şekli verilir. Şekillendirme elle yapılır ve işlem bittikten sonra köfteler 2 saat dinlendirilir. Pişirilerek piyasaya sunulacak olan Akçaabat Köftesi -3 °C ile +1 °C arasında 40 saat süreyle muhafaza edilebilir. Akçaabat Köftesi en az -30 °C'de dondurulup gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek ve -16 °C'de muhafaza edilerek 5 ay kadar muhafaza edilebilir. Dondurulan köftelerin yüzeyinde boşluk ve çatlak bulunmamalı; birbirine veya ambalaj iç yüzeyine yapışık olmamalıdır. Çözöldükten sonra hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır.

Akçaabat Köftesi, odun kömürü kullanılan ocaklarda pişirilir. Pişirilmesinde vantilatör ve rüzgâr yapıcı cihazlar kullanılmaz. Tabağa konan Akçaabat Köftesinin servisi, közlenmiş sivri biber ve domates ile yapılır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Akçaabat Köftesi, Akçaabat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle köfte hamurunun hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçaabat Köftesinin, köftelerin hazırlanmasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Akçaabat Belediyesi, Akçaabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; her yıl düzenli olarak en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Akçaabat Köftesinin şekli ve ağırlığının uygunluğu ile Akçaabat Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.