

No: 517 – Mahreç İşareti

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

Tescil Ettiren

TEKİRDAĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 517
Tescil Tarihi	: 07.08.2020
Başvuru No	: C2016/010
Başvuru Tarihi	: 05.02.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Köftesi
Ürünün Adı	: Köfte
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Mahallesi Atatürk Bulvarı No: 2 Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Köftesi ibaresi ürün ambalajı üzerinde markadan küçük olmamak üzere ve ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda ise işletmede kolayca görülebilecek şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Tekirdağ Köftesi; Tekirdağ'ın *Silena frivaldskyana*, *Frankenia pulverulaenta*, *Trifolium ornithopodioides*, *Myosurus minimus* gibi yerel bitkilerini barındıran *Bromus* ve *Festuca* meralarında otlayarak yetişen Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek danaların etleri kullanılarak kendine has üretim metoduyla elde edilir.

Şöhreti yurt sathına yayılmış olan Tekirdağ Köftesi bundan 100 yıl kadar önce Tekirdağ ilinde bir usta tarafından kendine özgü yöntem ile yapılmış daha sonra da ünü artmış ve günümüzde ülke çapında bilinen ve tercih edilen bir ürün olmuştur.

Tekirdağ Köftesi hazırlanışındaki nüanslarla Tekirdağ ile bütünleşmiş bir üründür. Kullanılan etten, etin işlenişine ve köftenin hazırlanmasına değin bir dizi ayrıntı Tekirdağ Köftesinin isminin ünlenmesini sağlamıştır.

Tekirdağ Köftesinde kullanılan etin lezzeti Tekirdağ ilinde bulunan *Bromus* ve *Festuca* meralarında yetişen, *Silena frivaldskyana*, *Frankenia pulverulaenta*, *Trifolium ornithopodioides*, *Myosurus minimus* gibi yerel ve nadir bitki türleri ile beslenen Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek danaların etlerinin kullanılıyor olmasındandır. Ayrıca ürün üretilirken yoğurma işleminden sonra köfte hamurunun şekil verilmeden tepsilere basılarak 0-4°C'de en az 18 saat en çok 24 saat dinlendirilmesi de Tekirdağ Köftesinin önemli bir ayırt edici üretim özelliğidir. Bu dinlendirme işlemi sayesinde Tekirdağ Köftesi elastik yapısını kazanır. Tekirdağ Köftesinde kullanılan kıyma makinesinin özelliği ile et hamur haline getirilmesi de Tekirdağ Köftesinin diğer bir öne çıkan özelliğidir.

Tekirdağ Köftesi elastik kıvamda ve homojen yapıdadır. Bu elastik kıvam ve homojen yapı görünüş olarak bütün halde olmasını sağlar. Tekirdağ Köftesinin yüzeyinde boşluklar ve çatlaklar olmamalıdır. Bu yüzden pişmemiş Tekirdağ Köfteleri birbirine veya ambalaja yapışmamalı ve dondurulmuş olanların yüzeyinde buz kristalleri olmamalıdır. Köftenin rengi doğal pembe renginden kahverengiye kadar değişen tonlarda olmalı, kararma olmamalıdır.

Pişmemiş Tekirdağ Köftesinin kimyasal ve fiziksel özellikleri aşağıdaki gibidir.

Pişmemiş Tekirdağ Köftesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
pH	5,2-6,3
Rutubet (m/m)	en çok %65
Toplam yağ (m/m)	en çok %25
Tuz (m/m)	en çok %2
Toplam protein (m/m)	en az %12
Toplam nişasta (m/m)	en çok % 5
Peroksit sayısı, ekstrakte edilen yağda (meq/kg)	en çok 3
Hidroksiprolin	en çok 225 mg/100 gr.

Üretim Metodu

Tekirdağ Köftesinin yapımında Tekirdağ ilinde yetiştirilen en çok 2 yaşında, en az 200 kg, en çok 350-400 kg. Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek danaların eti, odun ateşinde pişirilmiş bayat buğday ekmeği, kırmızı soğan ve sarımsak, dana iç yağı olarak özellikle sarma yağı veya böbrek yağı, kimyon, karabiber, sofralık

yemek tuzu kullanılır. Bu malzemelerin kullanım oranları dana eti %70-75, buğday ekmeği %8-8,5, kırmızı soğan %3-4, sarımsak %0,1-0,2, dana iç yağı %10-15, yemeklik sofr tuzu %1,0-1,5, kimyon %0,5-1, karabiber %0,2-0,3 olmalıdır. Üründe kullanılan dana etinin %20-30'luk kısmı but, %30-40'luk kısmı kaburga, %20-30'luk kısmı kürek, %15-25'lik kısmı gerdan olmalıdır.

Bahsedilen niteliklere uygun dana kesildikten sonra dana etleri 0-4°C'de 24 saat dinlendirilir. Kemik, kıkırdak ve sinirlerinden ayıklanan dana etleri ufak parçalara ayrılır. Parçalanmış dana etine odun ateşinde pişirilmiş bayat buğday ekmeği, kırmızı soğan ve sarımsak, dana iç yağı (özellikle sarma yağı veya böbrek yağı) ilave edildikten sonra bu karışım, parçalayıcı, bıçak, 13'lük ayna, bıçak ve 3,5'lük ayna düzeneğinden oluşan kıyma makinesinde kıyma haline getirilir. Kıymaya kimyon, karabiber ve sofralık yemek tuzu ilave edilir ve homojen bir hamur haline gelinceye kadar yoğurma makinesinde yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra köfte hamuru tepsilere basılarak 0-4°C'de en az 18 saat en çok 24 saat dinlendirilir. Ertesi gün dinlendirilmiş hamur şekillendirme makinesinde ve elde 1 adedi 15 gr. ve silindirik olarak 6,5 cm boy, 1,5 cm çap ölçülerinde olacak şekilde şekillendirilir.

Tekirdağ Köftesi pişirilerek satılacaksa mangal kömürü kullanılarak oluklu sac ızgaralarda, bir miktar ayçiçek yağına bandırılıp sürekli çevrilerek, sütü kahve renk alana dek pişirilir.

Porsiyon olarak satışa sunulan pişmiş Tekirdağ Köftesi 10 adettir. Tekirdağ Köftesinin servisinde acı sos, közlenmiş biber ve domates ile dilimlenmiş soğan ve maydanoz kullanılır.

Pişmemiş Tekirdağ Köftesi 500 gr.'lık ve 1000 gr.'lık polistiren ambalajlarda üzerine şeffaf koruyucu sarılarak ya da modifiye atmosfer ile vakumlanmış kaplarda satılır.

Ürün soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren 4 gün içerisinde tüketilmelidir. Uzun süre muhafaza edilecek Tekirdağ Köftesi ise en az -32°C'de dondurulmalı ve -18°C'de muhafaza edilmeli, soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren en çok 6 ay içinde tüketilmeli ve çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, tekrar dondurulmamalıdır.

Tekirdağ Köftesi hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Tekirdağ Köftesinin özgün yapımı ve geliştirilerek ünlenmesi Tekirdağ'daki ustalarca sağlanmıştır. Tarihsel gelişimi ve üretiminde Türkiye'de sadece Trakya'da bulunan *Silena frivaldskyana*, *Frankenia pulverulenta*, *Trifolium ornithopodioides*, *Myosurus minimus* gibi yerel ve nadir bitkileri barındıran Tekirdağ ili içinde bulunan *Bromus* ve *Festuca* meralarında beslenerek yetiştirilen en çok 2 yaşında, en az 200 kg. en çok 350-400 kg. Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek dana kullanılması sebebiyle Tekirdağ ile bağı bulunmaktadır.

Denetleme

Tekirdağ Köftesinin yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman mühendislerin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik merci tarafından yapılır. Denetim merci, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi 6 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapar.

Üretimde kullanılan etin Tekirdağ yöresine ait olup olmadığı, etin tedarik edildiği yerlerden alınacak kesim raporlarından tespit edilir.

Hammaddelerin uygunluğunun denetiminde; "Üretim Metodu" başlığı altında yer alan malzemelerin kullanımı ve üretim yöntemine uyulup uyulmadığı kontrolü yapılırken etin doğal pembe renginden kahverengine kadar değişen tonlarda olması, ürünün gramajının ve boyutlarının uygunluğu denetlenir.

Ürünün "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altında yer verilen analiz değerlerine uygun olup olmadığına ilişkin denetim yapılırken ürün numunesi pişmemiş olarak ve 500 gr. olarak alınır.

Paketlenmiş ürün satışı için denetlenecek her işletmeden bir parti numune alınır. Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, şekli ve imal tarihi ve parti/seri/kod numarası aynı olan ve bir defada denetime sunulan Tekirdağ Köftesi-pişmemiş bir parti sayılır. Yapılacak fiziksel, kimyasal analizler pişmemiş Tekirdağ Köftesi dikkate alınarak yapılır. Pişmek üzere hazırlanan ürünlerin satışı da işletmede mevcut ürünlerden alınarak yapılır. Numuneler +4°C'yi geçmeyen sıcaklıktaki ısı yalıtımlı kaplarda veya buz kabında laboratuvara ulaştırılır.

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.