

No: 1633 – Mahreç İşareti

MİLAS KÖFTESİ

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1633
Tescil Tarihi	: 23.08.2024
Başvuru No	: C2022/000255
Başvuru Tarihi	: 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Köftesi, dananın döş eti veya kaburgalarından sıyrılan, yağ oranı %3-4,5 arasında olan az yağlı et, bayat ekmek içi ve tuz ile hazırlanan köftedir. Milas Köftesi, hafifçe küllenmiş odun kömürü veya zeytin çekirdeği prınası ateşinde pişirilir. Servisi sumak serpilmiş kuru soğan, közlenmiş yeşil biber, domates dilimleri ve maydanoz ile yapılır.

Milas Köftesinde hayvanın iç yağı veya kuyruk yağının kullanılmaması, köfteye soğan, maydanoz veya baharat eklenmemesi ürünün ayırt edici özelliklerindendir. Baharatlar köfteye eklenmez ancak ürünün servisi sırasında yanında sunulur. Kıymanın içerisine eklenen bayat ekmek içi miktarı da alışlagelen miktardan çok az olup, 10 kg kıymanın içine 1 adet (220 g) bayat ekmek katılır. Milas Köftesinin yapıldığı kıymaya iç veya kuyruk yağı katılmadığı için piştiğinde koyu kırmızı renkte olur.

Milas Köftesinin uzun bir geçmişi sahiptir. Milas Köftesinin Milas'ta başta tarihi Arasta çarşısındakiler olmak üzere ilçedeki küçük dükkânlarda satılması eski bir gelenektir. Muğla ili Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki açık alandaki otlarla beslenen hayvanların eti tercih edilir.

5 porsiyonluk Milas Köftesi bileşenleri:

- 1 kg et
- 25 g bayat ekmek içi (en fazla iki gün beklemiş olmalı)
- 20 g tuz

Milas Köftesinin sunumu için bileşenler:

- 4-5 adet domates
- 2 adet orta boy yeşil biber
- Maydanoz
- Kuru soğan

Köftenin hazırlanması:

Dananın döşünden ve kaburgalarından sıyrılmış ve içine iç yağı, kuyruk yağı katılmamış az yağlı etler makinede iki kez çekilerek kıyma haline getirilir. Bayat ekmek içi ıslatılarak yumuşatılır ve sonra iyice sıkılarak suyu akıtılır. Uygun bir kap içerisine kıyma, tuz ve bayat ekmek içi eklenerek el ile en az 10 dakika iyice yoğrulur. Yoğurulan kıyma serin yerde, üzeri temiz bir bez ile örtülerek yaklaşık bir saat dinlendirilir. Dinlendirilen kıyma el ile 1 cm kalınlığında, 4-5 cm çapında köfteler haline getirilir. Köfte taneleri 1 saatten fazla bekletilmeden, mümkünse tane hale getirilir getirilmez, hafifçe küllenmiş, odun kömürü veya zeytin çekirdeği kömürü kullanılarak, ızgara üstünde 150-180 °C sıcaklıkta pişirilir. Alt yüzü kızarmaya başlayan köfteler maşa ile çevrilerek diğer yüzleri de kızartılır. Köfteler kızarkken, pide ekmeği enlemesine kesilerek ikiye ayrılmış halde pişmekte olan köftelerin üzerine kapatılır. Pide ekmeği böylece köftenin kokusunu ve sızmaya başlayan yağın emer.

Köfte ile birlikte servisi yapılan yeşil biber, domates, soğan gibi sebzeler, köfteler pişerken mangalda közlenir. Sumak serpilmiş kuru soğan, közlenmiş yeşil biber, domates dilimleri ve maydanoz ile birlikte servis edilir.

Milas Köftesinin satışı ambalajlanarak da yapılabilir. Ambalaj üzerinde lokanta, restoran veya işyerinin adı, adresi, iletişim bilgileri, paketleme tarihi ve saati ile son tüketim tarihine ilişkin bilgiler bulunur.

Pişmiş Milas Köftesi, buzdolabında 48 saat saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Pişmemiş haldeki Milas Köftesi ise, modifiye atmosfer paketleme yapılarak +4 °C sıcaklıkta 24 saat, -16 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda 30 gün muhafaza edilebilir.

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

Milas Köftesi üretiminde kullanılan kıymanın temin edildiği hayvanlar açık alanda fiğ, yonca, mısır, mısır silajı, buğday, arpa, yulaf, çavdar ve tritikale samanı ile beslenen 1-2 yaş aralığındaki erkek danalardır. Şekerpancarı küspesi ile beslenen hayvanların eti Milas Köftesi yapımında kullanılmaz.

Milas Köftesi uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Köftesinin, paketli satılanların paketleme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, ürün özelliklerinin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğu ve Milas Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.