No: 1294 – Mahreç İşareti

HAYRABOLU ÇERKEZMÜSELLİM KÖFTESİ / HAYRABOLU ÇERKEZMÜSELLİM PABUÇ KÖFTESİ

Tescil Ettiren

HAYRABOLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1294
Tescil Tarihi	**:** 19.12.2022
Başvuru No	**:** C2021/000394
Başvuru Tarihi	**:** 04.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hayrabolu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İlyas Mahallesi Alpullu Caddesi No:3 Hayrabolu TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	**:** Tekirdağ ili Hayrabolu ilçesi Çerkezmüsellim Mahallesi
Kullanım Biçimi	**:** Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi; dana eti karışımı, dana iç yağı, bayat buğday ekmeği, kuru soğan, sarımsak, kimyon, karabiber, tuz ve toz kırmızıbiber kullanılarak hazırlanan köftelerin, tercihen odun kömürü ile yakılan oluklu ızgaralı mangalda pişirilmesi suretiyle Hayrabolu ilçesi Çerkezmüsellim Mahallesinde üretilir. Servisi, kızarmış domates ve biber ile yapılır.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin üretiminde kullanılan dana eti karışımı; %50 kaburga, %25 kol ve %25 boyun eti ile hazırlanır. Köftedeki yağ miktarı %25'i geçmeyecek şekilde dana iç yağı ilave edilir. Dana eti, Holstein ve Simental ırkı, 2 yaşını geçmemiş, 200-300 kg ağırlığındaki erkek danalardan elde edilir. Danalar, *Trifolium apertum* var. kilaeum, *Trifolium vesiculosum* var. rumelicum, *Chrysopogon gryllus*, *Vulpia muralis* ve *Koeleria lobata*, *Salvia amplexicaulis*, *Thymus atticus*, *Artemisia marschalliana* ve *Artemisia marschalliana* gibi bitki türlerini içeren meralarda beslendikleri için köfteler, aromatik özelliğe sahiptir.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi, pabucu andıran oval şekle sahiptir. Köfte hamuru yoğrulup şekil verilmeden önce tepsilere basılarak 0-4°C'de en az 18-24 saat dinlendirildiği için elastik yapıda olup baharatların ve etin aromaları, dengeli bir dağılım gösterir.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin bir porsiyonunda, her birinin ağırlığı 50 g olan üzere 4 adet köfte bulunur. Dondurulmuş halde ve soğuk zincir kırılmadan -18°C'de en çok 6 ay, taze olarak 2-4°C'de en fazla 4 gün muhafaza edilebilir.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırın *Trifolium apertum* var. kilaeum, *Trifolium vesiculosum* var. rumelicum, *Chrysopogon gryllus*, *Vulpia muralis* ve *Koeleria lobata*, *Salvia amplexicaulis*, *Thymus atticus*, *Artemisia marschalliana* ve *Artemisia marschalliana* gibi yerel bitki türlerini içeren meralarında beslenen Holstein ve Simental ırkı, 2 yaşını geçmemiş, 200-300 kg ağırlığındaki erkek danalardan elde edilen etler kullanılır.

10 kg Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi hamur bileşimi:

- 7-7,5 kg dana eti (%50 kaburga, %25 kol, %25 boyun eti)
- 1-1,5 kg dana iç yağı
- 800-1000 g bayat buğday ekmeği
- 300-400 g kuru soğan
- 150-250 g sarımsak
- 15- 25 g kimyon
- 30-50 g karabiber

- 100-150 g tuz
- 30-50 g toz kırmızıbiber

Kemiklerinden, sinir ve kıkırdak dokudan, tendon ve ligamentlerinden ayrılan ete, etin yağ durumuna göre köftedeki yağ miktarı %25'i geçmeyecek oranda iç yağ ilave edilir. Bayat buğday ekmeği, soğan, sarımsak eklenip karıştırılarak bir kez kıyma makinasından geçirilir. Kimyon, karabiber, tuz ve toz kırmızıbiber baharatları ilave edilir ve iyice karıştırıldıktan sonra bir kez daha kıyma makinasından geçirilir. En az 18-24 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen köfte hamurundan, pişmiş hali 50 g olacak şekilde parçalar alınarak pabuca benzer oval şekilli köfteler hazırlanır. Köfteler, tercihen odun kömürü kullanılarak, oluklu ızgaralı mangalda pişirilir. Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin servisibir porsiyonda 4 adet köfte olacak şekilde, kızarmış domates ve biber ile birlikte yapılır.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi, çiğ olarak dondurulup gıda ile temasa uygun ambalajda paketlenerek ve soğuk zinciri kırılmadan -18°C'de en çok 6 ay, taze olarak 2-4°C'de en fazla 4 gün muhafaza edilebilir.

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

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırdaki meralarda beslenen Holstein ve Simental ırkı danaların etlerikullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin üretiminde kullanılan etin temini ve köftelerin hazırlanıp dondurularak paketlenmesi aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hayrabolu Belediyesinin koordinatörlüğünde, Hayrabolu Belediyesi, Hayrabolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hayrabolu Ticaret ve Sanayi Odası ile Hayrabolu İlçe Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle et olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün özellikleri ile porsiyon büyüklüğünün uygunluğunu ve Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi, kesim raporlarından tespit edilir.

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.