

**No: 347 – Mahreç İşareti**

**MUĞLA KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 347
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.04.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/144
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Muğla Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Muğla ili ve ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmaktadır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Köftesi; soğuk zinciri bozulmamış inek kıymasına sadece tuz ilave edilip, yoğurulduktan sonra köfte şekli verilerek ızgarada dışı yanmadan içi pişirilen ve istenirse üzerine karabiber ve kimyon eklenerek kendine has sunumuyla tüketilen yöresel bir köfte çeşididir.

Muğla Köftesi; Muğla ili merkez olmak üzere çevre ilçelerde yetiştirilen ineklerin etinden yapılmaktadır. İnek etinin kullanılmasının sebebi; dana etine göre daha yumuşak olup; ağız içinde daha iyi dağılan kaliteli bir dokuya sahip olmasıdır.

Muğla Köftesinin ayırt edici özelliği; günlük tedarik edilen inek kaburga etinin, soğutuculu kıyma makinesinde çift çekimi yapılarak kıyma haline getirilmesi sırasında lezzetinin artırılması için aynı tür hayvana ait gömlek yağının ilave edilmesidir. Ayrıca; yoğrulması sırasında da tuz dışında başka hiçbir katkı maddesinin kullanılmamasıdır. Bunların yanı sıra; etin elde edildiği ineklerin belirtilen sınırlar içerisindeki iklim şartları, hayvan beslenme koşulları ve yörenin otları dikkate alındığında etin kendine has lezzetinin olduğu, farklı bir bölgede yetişmiş bir ineğin etinden aynı lezzet ve kalitenin elde edilmesinin mümkün olmamasıdır.

Muğla Köftesi için elde edilen analizlerin ortalama sonuçlar aşağıda belirtilen gibidir:

<u>Analiz</u>	<u>Sonuç</u>
Nem oranı (%)	45 – 55
Protein oranı (%)	13 – 14,7
Tuz oranı (%)	≤ 2
pH	5,5 – 5,8
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	5x10 <sup>6</sup>
Koagülaz (+) stafilokoklar (en çok) (kob/g)	10 <sup>4</sup>
E.coli 0157	25 gramda bulunmamalı
Salmonella	25 gramda bulunmamalı

## **Üretim Metodu:**

### Köfte harcı için kullanılan malzemeler

1. İnek kıyması
2. Gömlek yağı
3. Tuz

### Köftenin sunumu için kullanılan malzemeler

1. Soğan
2. Maydanoz
3. Domates
4. Yeşil veya kurutulmuş biber
5. Kızartılmış yağlı ekmek
6. Karabiber ve kimyon

### Köftenin yapılışı

Soğuk zinciri bozulmamış, 0°C – 4°C arasında muhafaza edilmiş taze inek kaburgasının etleri kemiklerinden ayrılır ve daha sonra sinirleri iyice temizlenip soğutuculu kıyma makinesinde gömlek yağı ile birlikte çift çekimi yapılarak kıyma haline getirilir. Elde edilen kıyma sadece tuz ilave edilerek yaklaşık 20-25 dakika yoğrulur ve kıymanın tuz ile bütünleşmesi sağlandıktan sonra köfte şekli verilmeye başlanır. Köfte şekline getirilmiş kıyma ızgaraya pişirilmek üzere konular ve çok pişirilip kurutulmayacak şekilde dışı yanmadan içinin pişirilmesi sağlanır. Pişirildikten sonra üzerine isteğe göre miktarı ayarlanan kimyon ve karabiber ilave edilir.

### Sunumu

Suyun içerisinde bekletilip; acı tadı giderilmiş olan soğan ile maydanoz sunu tabağının bir kenarına köfteler ile konular ve köftelerin soğumaması için ızgarada pişirilen domatesler ile köftenin üzeri kapatılır. Bunların yanı sıra kızartılmış yağlı ekmek ile yazın taze biber közlemesi, kışın ise kurutulmuş biber ikramı yapılır.

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

Muğla ili merkez olmak üzere çevre ilçelerde yetiştirilen ineklerin kaburga etinden elde edilen kıyma. Etin elde edildiği ineklerin belirtilen sınırlar içerisindeki iklim şartları, hayvan beslenme koşulları ve yörenin otları dikkate alındığında etin kendine has lezzetinin vardır. Farklı bir bölgede yetişmiş bir ineğin etinden aynı lezzet ve kalitenin elde edilmesinin mümkün olmamasıdır.

## **Denetleme:**

Kontrollü ve sürdürülebilir bir denetim sağlamak amacıyla Muğla Köftesinin üretim, ambalajlama, pazarlama, saklama gibi her aşamasının kontrolü Muğla Ticaret ve Sanayi Odası başkanlığında, Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muğla Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve T.C. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından kurulacak mercii tarafından yapılacaktır.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.