

**No: 383 – Mahreç İşareti**

**URFA İÇLİ KÖFTESİ / ŞANLIURFA İÇLİ KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 383
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.09.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/108
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
<b>Vekil</b>	: Belgin SAĞDIÇ (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün sunulduğu mekanlarda, menülerde vb. kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi; bulgurlu dış harcın içine önceden hazırlanan kıyma etli iç harç doldurulduktan sonra kızartılması suretiyle üretilen yöresel bir lezzettir. Yapımı el becerisi ve ustalık gerektirmektedir. Şanlıurfa'da içli köftenin çiğ köfteden türediği rivayet edilir. Şanlıurfa'da yoğrulan etli çiğ köftenin hemen tüketilmesi gerekmektedir. Ancak rivayete göre Ramazan ayında yanlışlıkla iftardan uzun süre önce hazırlanan çiğ köftenin kullanılmasıyla bu yemek oluşmuş ve Şanlıurfa mutfağına yayılmıştır.

**Tablo-1:** Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nde kullanılan çiğ etin analiz değerleri

Kriter	Değer
Nem	% 45-65
Ham protein (en az)	% 14
Tuz (en çok)	% 0.25
pH	5.78 (ortalama), 5.5 (en az), 6.2 (en çok)
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	5.4 x 10 <sup>5</sup>
Koagülaz pozitif stafikokokaklar (en çok) (kob/g)	<10
E.coli O157	25 gramda tespit edilemedi
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi

**Tablo-2:** Pişmiş ürünlerdeki analiz değerleri

Kriter	Değer
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi
<i>L. monocytogenes</i>	25 gramda tespit edilemedi
Toplam et proteini oranı kütleye en az	% 12

#### Üretim Metodu:

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nde kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır. Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nde 1 porsiyon 3 adet köfteden oluşmakta olup, 1 porsiyonun kızartılmadan önceki ağırlığı 180 gramdan az olamaz.

8 kişilik Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nde kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

Yapımında kullanılan malzemeler:

1. İç harcının hazırlanmasında kullanılan malzemeler:

- İvesi koyunun kuzusundan elde edilen 750 gr kıyma
- 250 gram ceviz içi
- 10 gr tuz
- 2 gr karabiber
- 30 gr Şanlıurfa Sade Yağı (Urfa Yağı)
- 2 adet kuru soğan

2. Köftenin dış kısmının hazırlanmasında kullanılan malzemeler:

- 1 kg köftelik bulgur
- İvesi koyunu kuzusunun but bölgesinden elde edilen ve dövülmüş 300-500 gr et (Şanlıurfa'da "kara et" olarak da bilinmektedir)
- 1 adet kuru soğan
- 5 gr tuz
- 2 gr karabiber
- 50 gr İsot (Şanlıurfa Biber)
- 200 ml su
- 1000 ml sıvı yağ

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nin Yapılışı:

Önce iç harcı, daha sonra ise dış kısmını oluşturan köfte hazırlanmakta, hazırlanan iç harç, fincan şekli verilen köftelerin içine konulup, ağzı kapatılarak kızartılmaktadır.

750 gr Kıyma tavada kendi yağında kavrulur, sadeyağ eklenir, yemeklik doğranmış soğan ilave edilerek kavrulduktan sonra ateşten alınıp, karabiber, tuz, küçük parçalara ayrılan ceviz ilave edilir ve soğutulur.

Ayrı bir yerde kalaylı bakır leğen içerisinde dört parçaya bölünmüş soğan, isot, tuz, karabiber karıştırıldıktan sonra "kara et" ilave edilir, azar azar su eklenerek macun haline gelinceye kadar karışım yoğrulur. Sonrasında bulgur ve gerektiğinde su ilave edilerek karışım 30 dakika daha yoğrulur. Yumuşayarak kıvamını bulan köftenin içindeki dört parça soğan dışarı alınır ve kullanılmaz. Köfteden iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, bir elin avuç içerisinde tutularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur, içerisine iç harçtan koyulup ağzı bastırılıp kapatılır. Köfteler kızgın yağda her tarafı kahverengileşinceye kadar kızartılıp sıcak servis edilir. Ayrarın yanı sıra mevsimine göre, yöresel bostana salatası, Urfa Eşkilisi veya koruk salatası ile sunulur.

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

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nin ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Şanlıurfa ili sınırları içerisinde yetiştirilen İvesi cinsi koyunun etinin, İsot'un, çiğ köftede de kullanılan sert Durum buğdayından elde edilen köftelik bulgurun kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

**Denetleme:**

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediye Başkanlığı, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden oluşacak 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi'nin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Denetim mercii; içli köftenin içinin tam dolu ve dış köftesinin ince ama çatlamamış olması, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığı, kızartma yağının sıklıkla değiştirildiği öncelikli olarak olmak üzere ürünün tescil belgesinde yazan tüm özelliklerini denetleyecektir.

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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.