

No: 397 – Mahreç İşareti

ÇİNE KÖFTESİ

Tescil Ettiren
ÇİNE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.06.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 397
Tescil Tarihi	: 29.11.2018
Başvuru No	: C2013/072
Başvuru Tarihi	: 24.06.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Çine Köftesi
Ürünün Adı	: Köfte
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çine Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye Başkanlığı Çine Aydın
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili Çine ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çine Köftesinin ayırt edici özelliği; üretiminde Çine ilçesindeki meralarda yetiştirilip, beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspesi kullanılmayan, 1-1,5 yaşındaki Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırların kaburga veya kol etlerinin kullanılması ve kendine has üretim metodunun olmasıdır.

Çine ilçesinde üretilen Çine Köftesinin üretiminde kullanılan et, Çine'deki meralarda beslenen ve beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspesi kullanılmayan, 1-1,5 yaşındaki Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırlardan elde edilir. Çine ilçesinin bitki örtüsü, Akdeniz ikliminin etkisi altındadır. Bu yüzden bitki türlerinin büyük bölümü kurakçıl özellik gösterir. İlçenin dağlık alanlarında, özellikle Madran ve Gökbel'de kızılçam ve karaçam ağaç türleri yaygındır. Akdeniz bitki örtüsü niteliğindeki maki ve çalılıklar ilçenin hemen her alanında gözlenir. Madran Dağı yamaçlarında pek görülmesi de Gökbel Dağı yamaçlarında belirgin olarak görülen zeytin ağaçları, bölgenin büyük ormanlık alanına hâkimdir. Bölgede seyrek de olsa menengiç, zakkum, karaağaç türleri de görülmektedir.

Üretim Metodu:

8 kişilik Çine Köftesi için gerekli malzemelere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg kıyma
- 50 gr hayvan iç yağı
- 100 gr soğan
- 5 gr tuz
- 5 gr kimyon

Etin hazırlanışı: Köftede kullanılacak kıyma, 1-1,5 yaşında, doğal beslenmiş büyük baş hayvanın (dana) kaburgalarından (döş) alınan etin kıyma makinasında 0 numara ince taraktan kıyılması ile elde edilir.

Kesilen büyükbaş hayvan iki gün askıda dolapta (soğuk havada) bekletilir. Dondurulan et, daha sonra soğuk zinciri bozulmadan kıyma makinasına alınır. Etin az bir miktarı önce iç yağ ile, daha sonra da soğan ile kıyılır. İkinci kez yapılan kıyma işlemi, yağın köfte içinde diri kalmasını önlemek içindir. Devamında da kalan et tek seferde kıyılır. Köfte üretiminde kullanılan et, asla tek başına ikinci kez kıyılmaz.

Kıyılan et karışımı, soğuk zinciri bozulmadan tuz ve kimyon ilave edilerek yoğurma makinasında yoğrulur ve 6 saat dolapta dinlendirilir. Akşamdan elde edilen karışım sabaha kadar dinlendirilir. Elde terletmeden, el ıslatılarak şekil verilir. Köfte yoğurma makinasında yoğrulur fakat şekli, el ile verilir.

Pişirme: Eni 3-3,5 cm, boyu 5-5,5 cm olacak şekilde hazırlanan köfteler, önceden yakılmış ve köz olmuş mangal kömürü üzerinde 2-2,5 dakika süre ile pişirilir. Mangalın ateşi ne çok alevli ne de külleşmiş olmalıdır.

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

Çine ilçesinde üretilen Çine Köftesinin üretiminde kullanılan et de, yine Çine ilçesi sınırları içindeki meralarda yetiştirilip beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspesi kullanılmayan 1-1,5 yaşındaki Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırların kaburga veya kol etlerinden elde edilir.

Denetleme:

Denetim mercii Çine Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çine Kültür Derneği, Çine Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çine Ziraat Odası, Aydın Ticaret Odası ve Çine Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden en az birer yetkilinin katılımı ile oluşur.

Denetim mercii, Çine Köftesi coğrafi işaretini kullanan veya kullanmak isteyen kişi ya da kurumlara denetçi ekibi göndererek özellikle etin temin edildiği yeri, etin hangi hayvandan ve hayvanın hangi bölgesinden alındığını, köftenin muhteviyatını ve hazırlanışını tescile uygunluğu açısından denetler. Denetim; şikâyet, talep veya ihtiyaç duyulmasına göre sair defalar yapılabilir.

Çine Köftesinin üretiminde kullanılan etlerin Çine ilçesi kesimhanelerinden belge karşılığında alınmaları gerekir. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir. Yapılan denetimlerde ürünün hazırlanmasından sunuma kadar olan süreç kontrol edilir.

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