

**No: 366 – Mahreç İşareti**

**ADİYAMAN ETSİZ ÇİĞ KÖFTE**

Tescil Ettiren

**ADİYAMAN TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 366
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/011
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.02.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte
<b>Ürünün Adı</b>	: Etsiz çiğ köfte
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Yolu No:29 Merkez 02040 ADIYAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Adıyaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme. Örneği verilen logo ürünün üzerinde bulunmalıdır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çiğ köftenin tarihi günümüz Adıyaman yöresinin de içinde bulunduğu Kommagene bölgesinde yaşamış olan Kral Nemrut'a dayanmaktadır. Çiğ et bulgur ve isot ile hazırlanan çiğ köftele alternatif olan etsiz çiğ köfte Adıyaman yöresi ile özdeşleşmiştir. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte; çiğ köftelik ince bulgur, isot, biber ve domates salçası, maydanoz, nar ekşisi, bitkisel yağ, kuru soğan, sarımsak, ceviz, tuz ve çeşitli baharatların karışımından oluşmaktadır. Ürünün hammaddesi olarak kullanılan bulgur tercihen *Triticum aestivum* cinsi yarı sert kırmızı ekmeçlik buğdaydan üretilen, yörede simit olarak adlandırılan, çiğ köftelik ince bulgur (%90'i 1,6 mm den küçük) olmalıdır. Bu boyutun tercih edilme sebebi kolay yumuşaması ve ürünün yoğrulmasını kolaylaştırmasıdır.

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte besin değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir;

Rutubet (%)	50±10
Yağ (%)	10±2
Karbonhidrat (%)	13±5
Protein (%)	4±2
Asitlik (%)	0,72±0,1
Tuz (%)	1,5±0,5

#### Üretim Metodu:

Adıyaman etsiz çiğ köfte üretimi için iki farklı üretim yöntemi bulunmaktadır. İlk yöntemde, paslanmaz çelik leğen içerisinde dövülmüş sarımsak, boyutları 4 mm'yi geçmeyecek şekilde parçalanmış soğan ve öğütülmüş iç ceviz (1,6 mm den küçük), isot, biber ve domates salçası ile nar ekşisi karıştırılır. Macun kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Yoğurulmuş karışımın üzerine ince çiğ köftelik bulgur ilave edilip yaklaşık 15-20 dakika daha yoğrulur. Kıvam macunumsu ve tanelerinin çok belirgin olmadığı el ile baskı uygulandığında ele yapışan aşamaya geldiğinde uygun miktarda su eklenerek 2-3 dakika süreyle yoğrulmaya devam edilir, daha sonra baharat, tuz, bitkisel yağ ve istenirse taze sıkılmış limon suyu ve rendelenmiş domates eklenip 2-3 dakika daha yoğrulur. Son aşamada ise ince doğranmış maydanoz karıştırılarak çiğ köfte hazırlığı tamamlanır.

İkinci yöntemde ise çiğ köftelik ince bulgur, paslanmaz çelik leğen içine alınır. Başka bir kap içinde, miktarları belli olan domates salçası, biber salçası, isot, rendelenmiş soğan (4 mm den küçük), dövülmüş sarımsak, öğütülmüş iç ceviz (1,6 mm den küçük), baharat ve tuz karıştırılır. Bu karışım leğene alınarak

bulgurla beraber yoğrulur. Yoğurma sırasında bulgurun yumuşaması için yeterli miktarda içme suyu ilave edilerek yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi böylece yaklaşık yarım saat boyunca sürdürülür. Kıvam macunumsu ve tanelerinin çok belirgin olmadığı el ile baskı uygulandığında ele yapışan aşamaya geldiğinde çiğ köfteye belli miktarlarda nar ekşisi, istenirse taze sıkılmış limon suyu ve rendelenmiş domates ilave edilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra içine bitkisel yağ ve ince doğranmış maydanoz katılarak 2-3 dakika daha yoğrularak çiğ köfte hazırlığı tamamlanır.

Malzeme	Miktar
Çiğ köftelik ince bulgur	1000 g
Su	500 ml
Domates salçası	200 g
Biber salçası	50 g
Orta boy soğan	100 g
Havanda dövülmüş sarımsak	30 g
İsot	200 g
Domates rendesi	300 g
Dövülmüş İç Ceviz	100 g
Tuz	15 g
Nar ekşisi	50 g
Limon suyu	İsteğe göre
Bitkisel yağ	100 ml
Maydanoz	60-70 g
Karanfil	1 g
Zencefil	1 g
Tarçın	1 g
Havlıcan	0.5 g
Kimyon	1 g
Karabiber	1 g
Yenibahar	1.5 g
Muskat	0,1 g

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

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, Adıyaman ile özdeşleşmiş, ünü bakımından coğrafi sınır ile bağı bulunmaktadır. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

#### **Denetleme:**

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası Yönetiminin belirlediği konusunda uzman 5 Kişilik denetim merci tarafından yapılacaktır. Denetim mercinde Adıyaman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Tarım İl Müdürlüğü ve İstanbul Çiğköfte ve Etsiz Çiğ Köfteciler ve Sanatkarlar Yardımlaşma Deneğinden birer üye yer alacaktır. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu denetim mercinin kontrolü altında olup coğrafi işareti haksız şekilde kullananlar hakkında gerekli yasal tatbikat başlatılacaktır. Denetim merci, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetim merci paketli ürün ambalajlarında bulunan logo kullanımını ve ürün içeriğini denetleyecektir. Denetime ilişkin raporlar Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak tutulacaktır.

Denetim merci, 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.