



ANTALYA ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ
THE ANTALYA UNION OF TRADESMEN AND CRAFTSMEN

Sayı : 2026-M/01-104-2626
Konu : Aksu Köftesi Coğrafi İşaret Başvurusu
ve Bilgilendirme Çalışmaları Hk.

17/08/2026

ODALARA 2026/104 SAYILI GENELGE

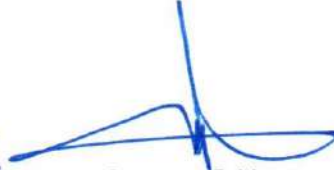
İlgi: T.C. Aksu Kaymakamlığı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün E-62172887-609-26153258 sayılı yazısı.

T.C. Aksu Kaymakamlığı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Aksu Köftesi Coğrafi İşaret Başvurusu ve Bilgilendirme Çalışmaları" hakkındaki yazısı genelgemiz ekinde sunulmuştur. İlgili üyelerinize duyurulması hususunda;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederiz.


Emine SADIÇ
Genel Sekreter




Bayram DAL
Birlik Başkan V.

EK: Aksu Kaymakamlığı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün Yazısı (4 Syf.)



T.C.
AKSU KAYMAKAMLIĞI
İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü

Sayı : E-62172887-609-26153258

Konu : Aksu Köftesi Coğrafi İşaret Başvurusu ve
Bilgilendirme Çalışmaları

ANTALYA ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞINA

İlçemizle özdeşleşen, yerli ve yabancı ziyaretçiler aracılığıyla bilinirliği artarak Antalya'nın gıda kültüründe önemli bir yer edinen "Aksu Köftesi"nin geleneksel özelliklerini korumak, taklitlerini önlemek ve ilçemiz esnafının emeğini güvence altına almak amacıyla Kaymakamlığımızca önemli bir adım atılmıştır. Bu doğrultuda, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında, Aksu Köftesi'nin ilçemiz adına tescil edilmesi amacıyla Türk Patent ve Marka Kurumuna Coğrafi İşaret (Mahreç İşareti) başvurusu yapılmıştır.

Söz konusu başvuru, başvuru numarası ve başvuru tarihi ile resmi C2025/000302 10.09.2025 sürece dahil edilmiştir. Tescil sürecinin tamamlanmasının ardından, ilçemizde "Aksu Köftesi" adıyla üretim ve satış yapan gıda işletmelerinin resmi tescil belgesinde yer alan üretim metoduna (et oranları, katılan malzeme sınırları, porsiyon adedi vb.) uyması ve işletmelerinde mahreç işareti amblemini bulundurması yasal bir zorunluluk haline gelecektir. Bu bağlamda; sürecin başarıyla yürütülmesi, ilçemizdeki köfte üreticilerinin, lokantacıların ve kasap esnafının haksız bir cezai müeyyide ile karşılaşmaması ve tescilin getireceği ekonomik avantajlardan erkenden haberdar olabilmesi büyük önem arz etmektedir. Odanıza kayıtlı olup ilçemizde köfte üretimi, satışı ve servisi yapan tüm esnaf ve sanatkarlarımızın söz konusu coğrafi işaret başvurusu hakkında bilgilendirilmesi, ekte sunulan bilgilendirme metninin üyelerinize (kısa mesaj, e-posta veya resmi yazı yoluyla) duyurulması hususunda;

Gereğini rica ederim

Cevat ÇELİK
Kaymakam

Ek: Aksu Köftesi Metin (3 Sayfa)

. Aksu Köftesi

Başvuru No : C2025/000302
Başvuru Tarihi : 10.09.2025
Coğrafi İşaretin Adı : Aksu Köftesi
Ürün/Ürün Grubu : Köfte/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Aksu Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi : Macun Mah. 2003 Sok. Aksu ANTALYA
Coğrafi Sınır : Antalya ili
Kullanım Biçimi : Aksu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

İlçe Tarım ve Orman

04-06-2025

Kaymakam

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksu Köftesi; kıyılmış sığır ve/veya kuzu karkas etlerine, bu hayvanların yağları, tuz ve ekmeğin içi ilave edilerek yassı, yuvarlak ve oval şekillerde hazırlanan pişirilmeye hazır kırmızı et karışımı olarak veya bu karışımın pişirilmesiyle elde edilen bir köfte ürünüdür.

Aksu Köftesi tarihçesinde; özellikle Aksu ilçesinde yaygın olarak yapılmasıyla ve tüketilmesiyle meşhur olmuştur. Aksu Köftesi, Antalya ilinin Aksu ilçesiyle özdeşleşmiş bir üründür. Antalya iline gelen yerli ve yabancı ziyaretçiler aracılığıyla bilinirliği artmıştır. Bu sebeplerle; Aksu Köftesinin Antalya ilinin yemek kültüründe önemli bir yeri vardır.

Aksu Köftesinin tarihçesinde üretim metodunda köfte hazırlamada kırmızı et, tuz ve ekmeğin içi dışında herhangi bir baharat kullanılmazken, günümüzde ise genellikle sığır etinden ve isteğe bağlı olarak baharat kullanılarak da hazırlanır. Aksu Köftesinde; ekmeğin içi ve kullanılıyorsa baharat gibi gıda bileşenleri kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarı toplamı % 5'i geçmez.

Antalya ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Aksu Köftesinin günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, festival gibi özel günlerde de ikram edilir ve tüketime sunulur. Genellikle ekmeğin arası veya tabaklarda porsiyon şeklinde hazırlanarak piyasaya arz edilir.

Antalya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan ve Aksu ilçesinin ismiyle özdeşleşen Aksu Köftesinin; hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Aksu Köftesinin üretildiği; Antalya ili ile ünü bulur.

Üretim Metodu:

Aksu Köftesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg et,
- 50 g ekmeğin içi,
- 20 g tuz,
- 5 kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

Aksu Köftesi Hazırlanması ve Servisi:

Köfte için kullanılacak etler kıyma makinesinden genellikle tek çekim yapılarak hazırlanır. Hazırlanan kıymaya; tuz, ekmeğin içi ile isteğe bağlı baharat eklenerek elle veya yoğurma makinesinde homojen bir yapı elde edilinceye kadar yoğurulur. Hazırlanan karışım, buzdolabı koşullarında 1 saat kadar dinlendirilir.

Dinlendirilen karışımdan yassı, yuvarlak veya oval şekilli köfteler hazırlanır. Aksu Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması ve köftelerin hazırlanması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bir porsiyonda genellikle 6 adet köfte yer alır.

Aksu Köftesinde pişirme işlemleri tekniğine uygun olarak ocak, mangal ve ızgaralar üzerinde pişirme şeklinde yapılır. Köftelerin, her iki yüzü de eşit şekilde pişecek şekilde çevrilerek pişirme tamamlanır ve servis aşamasına geçilir.

Aksu Köftesi hazırlandıktan sonra hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir ve gıda hijyeni gerekliliklerine göre muhafaza edilerek pişirilmeye hazır kırmızı et karışımı (köfte) olarak da piyasaya arz edilebilir.

Aksu Köftesinin, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir. İsteğe bağlı olarak yanında ekmek, pide, ayran, yeşil biber, domates, soğan, pul kırmızıbiber ve mevsim yeşillikleri vb. ile birlikte servisi yapılır.

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

Antalya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Aksu ilçesinin ismiyle özdeşleşen Aksu Köftesi; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Antalya ili ile ün bağı bulunan Aksu Köftesinin tüm üretim aşamaları, Antalya ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Aksu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Aksu Kaymakamlığı ile Aksu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Aksu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Aksu Köftesi hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Aksu Köftesi üretim metodunun uygunluğu,
- Aksu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

EK-1

Aksu Köftesi ÖRNEK DENETİM TUTANAĞI		
Denetim Tarihi: Denetlenenin Adı ve Soyadı/Ünvanı: T.C. Kimlik No/Vergi No:		
Denetlenenin Adresi/İletişim Bilgisi:		
Birden Fazla Adreste Üretim, Pazarlama, Piyasaya Arz vb. Faaliyet Yapılıyorsa İlgili Üretim Yeri/Gıda İşletmelerinin Adresleri:		
Tedarik Zincirinin Hangi Aşamasında Yer Alındığı: Üretim ☐ Pazarlama/Piyasaya Arz ☐ Dağıtım ☐ Depolama ☐ Diğer ☐ ... (Açıklayınız)		
Denetlenen Ürüne İlişkin Miktar, Parti No vb. Bilgiler:		
ARANILACAK KRİTERLER	UYGUN	UYGUN DEĞİL
1. Aksu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu, 2. Aksu Köftesi hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluk, 3. Aksu Köftesi üretim metodunun uygunluğu.		
* Denetim merci tarafından uygun bulunmayan hususlar için alınması gereken tedbirler ve bu kapsamda yeni bir denetim öngörülmüşse buna ilişkin detaylar açıklanır.		
DENETLENEN ÜRETİCİ/GIDA İŞLETMECİSİ Adı ve Soyadı/Ünvanı - İmza		
DENETİM MERCI Adı ve Soyadı/Ünvanı/İlgili Kurum ve Kuruluşun Adı * Üye (1) * Üye (2) * Üye (3)		
** Bu denetim tutanağı iki nüsha halinde tanzim edilip imzalı bir nüshası denetim merci tarafından, diğer nüshası da denetlenen tarafından muhafaza edilir.		