

No: 1282 – Mahreç İşareti

SAKARYA KAZIMPAŞA KÖFTESİ

Tescil Ettiren

SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1282
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2022/000035
Başvuru Tarihi	: 31.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Kazımpaşa Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Merkez Sakarya Cad. Atatürk Blv. Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınırı	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Kazımpaşa Köftesi; dananın ya da yavru lamamış 1-2 yaşında ineğin (düvenin) gerdan, kaburga, but ve kol kısımlarından elde edilen ve yağ oranı %20-25 olan karkas et ile ekme içi ve tercihen kimyon, toz/pul kırmızıbiber, karabiber ve yenibahar kullanılarak hazırlanan köftelerin, meşe kömürü ile yanan mangalda pişirilmesi suretiyle üretilen köftedir. Servisi sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak domates, biber ve soğan gibi közlenmiş sebzelerle birlikte yapılır.

Kullanılan kemiksiz et miktarı en az % 92'dir. Etin içerisinde bulunan yağ dışında üretim aşamalarının hiçbir kısmında ekstra sıvı veya diğer çeşit yağlar kullanılmaz.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretim Kazımpaşa Mahallesinde başlayıp Sakarya iline yayılmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırda beslenen hayvanların eti tercih edilir. Coğrafi sınırda lokantalarda, genellikle kendi yetiştirdikleri hayvanların etleri kullanılır.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin üretiminde, dananın ya da yavru lamamış 1-2 yaşında ineğin (düvenin) gerdan, kaburga, but ve kol kısımlarından elde edilen karkas et kullanılır.

Yaklaşık 40 porsiyonluk Sakarya Kazımpaşa Köftesi bileşenleri (10 kg köfte harcı)

- 9,2 kg et (Yağ oranı % 20-25 olup eşit miktarlarda gerdan, kaburga, but ve kol kısmı etleri içerir.)
- 0,3 kg bayat ekme içi (en fazla iki gün beklemiş olmalı)
- 3- 4 adet yumurta
- 0,1 kg acı/tatlı toz/pul kırmızıbiber
- 0,1 kg tuz (ince çekilmiş kaya tuzu)
- 0,05 kg kimyon
- 0,05 kg karabiber
- 0,05 kg yenibahar

Etin hazırlanması

Kesilen dana ya da düvenin etleri; bağıl nemi %90, hava akım hızı 2-4 m/s ve sıcaklığı -3 ila -5 °C arasında olan depolarda yaklaşık 2 saat bekletildikten sonra sıcaklığı 0 °C ve hava akım hızı 0,1 m/s olan depolara alınarak 1-2 gün dinlendirilir. Dinlendirilen dana ya da düve karkasından eşit miktarda gerdan, kaburga, but ve kol kısımları kesilerek bıçak ile eşit parçalara ayrılır, kıyma makinesinde 1 kez çekilir ve 15 dakika bekletilir.

Baharatların hazırlanması

Kimyon, toz/pul kırmızıbiber, karabiber ve yenibahar karıştırılır.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin hazırlanması

Dinlendirilen kıymanın üzerine baharatlar ve hafifçe ıslatılan ekmek ilave edilip 4-5 dakika yoğrulur. Baharatların iyice karışmasını için ikinci kez kıyma makinesinden geçirilir ve 2-3 dakika daha yoğrulur. Yumurtalar eklenip 1,5-2 dakika karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen köfte hamuru, buzdolabında +2 °C sıcaklıkta 4 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş olan karışım gıda hijyen kurallarına uygun olarak el ile şekillendirilir. 1 adet Sakarya Kazımpaşa Köftesi; 40-42 gram olup, bir prosiyonu 6 adet ve 240-250 gramdır. 1 adet pişirilmeye hazır köfte, 1,3-1,6 cm yüksekliğinde, 5-7 cm uzunluğunda uçları küt oval özelliktedir.

Köfteler, meşe kömürü ile yanan mangalda 150-180°C sıcaklıkta kahverengi oluncaya kadar 6-7 dakika çevrilerek pişirilir. Köfte ile birlikte servisi yapılması istenen biber, domates, soğan gibi sebzeler varsa, köfteler pişerken mangalda közlenebilir.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin servisi

Sıcak olarak ve porsiyonda 6 adet köfte olacak şekilde, isteğe bağlı olarak közlenmiş sebzelerle birlikte servisi yapılır. Coğrafi sınırdaki genellikle manda yoğurdu ile tüketilir.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin paketleme ve muhafazası

Pişmiş Sakarya Kazımpaşa Köftesi, buzdolabında 2 gün saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Çiğ haldeki köfteler ise, modifiye atmosfer paketleme yapılarak 1 ay; -16 ila -18 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda ise 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sakarya Kazımpaşa Köftesinin, paketli satılanların paketleme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sakarya Ticaret Borsasından konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, ürünün özelliklerinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, 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.