

**No: 140 – Mahreç İşareti**

**SİVAS KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**SİVAS TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 05.05.2010 tarih ve 27572-0 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 01.02.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.12.2020 tarih ve 90 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 140
<b>Tescil Tarihi</b>	: 31.01.2011
<b>Başvuru No</b>	: C2006/002
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.02.2006
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sivas Köftesi
<b>Ürün Adı</b>	: Köfte
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Turgut Özal Bulvarı No:7 SİVAS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Sivas il sınırı
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sivas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Köftesi'ni diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özelliği, söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip Sivas bölgesi yaylalarında yonca, fiğ, kekik otu ile beslenerek yetiştirilmiş sığır ve koyun etinden elde edilmiş olmasıdır. Sivas'ta erkek toklu ve bir yaşındaki erkek danalar 3-4 ay merada otlatıldıktan sonra 3-6-9 ay kısa, orta ve uzun süreli beslemeye alınır. Yine besi süresince Sivas arazisinde yetişen doğal kaba (yonca, korunga, fiğ, kekik otu) ve konsantre (arpa, buğday, yulaf, çavdar, burçak, fiğ) yemlerle beslendiklerinden Sivas arazi ve meralarının Botanik Kompozisyonu etin aromasının kendine özgü olmasına neden olur. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken tuz haricinde (salça, sebze, karabiber, iç yağı ve benzeri) hiçbir madde kullanılmaz. Sivas Köftesinin yapımında tuzdan başka katkı maddesi kullanılmadığından tuzun önemi de büyüktür. Tuz Gıda Maddeleri Tüzüğü' ne uygun Sivas İli Zara İlçesi Tuzlagözü Köyünde üretilen herhangi bir kimyasal işlem görmeyen Doğal Kaynak Tuzudur. Bu aynı zamanda köftenin bekleme sürecinde renk değişimini önlediği gibi siyahlanmasına da engel olmakta, daha uzun süre dayanmasını sağlamaktadır. Sivas Köftesinin servisi, tamamlayıcı unsurları olan yeşillik ve salata ile eksiksiz yapılır.

Sivas köftesinin muayene ve analiz sonuçları aşağıdaki gibi olmalıdır.

Yapılan Analizler	Ensturmental Analizler		Türk Gıda Kodeksi ve TS'ye	
	Sonuç İçin	Ölçüm Limiti	Analiz Metodu	göre olması gereken1-
1-pH	5,83		TS 3136	En Çok 6,2 (TS)
2-Tuz %	1,34		TS 1747	En Çok 2
3-Yağ %	19,7		TS 1744	En Çok 25
4-Protein %	17,88		TS 1748	En Az 12
5-Seroloji	Sığır (+)			Sığır (+)
	Kanatlı (-)			Diğerleri (-) olmalı
	Domuz (-)			
	At (-)			
6-Escherichia coli O157:H7	Yok		FDA/BAM 2002	Bulunmamalı
7-Staphylococcus aureus kob/g	1,0x10 <sup>2</sup>		FDA/BAM 2001	En Çok 5,0x10 <sup>3</sup>
8-Maya-Küf kob/g	4,0x10 <sup>2</sup>		FDA/BAM 2001	En Çok 1,0x10 <sup>4</sup>

#### Üretim Metodu:

Et ve Hazırlanış: Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az iki yaşındaki dana etinin kaburga, but, kürek kısmı ile koyunun but kısmında elde edilen karkas et sinir, damar ve zarlarından ayıklanır.

Ayıklanan daha eti karıştırılarak kilo başına 20gr tuz eklenip, kıyma makinesinde orta kalınlıkta 1 defa çekilir.

Çekilen et karışım için herhangi bir katkı maddesi kullanmaksızın bir defa yoğrulur, asgari 12 saat dinlendirilir

Dinlendirilmiş et, orta kalınlıkta kıyma makinesinde tekrar çekilir.

Homojen halinde gelmiş karışım 25gr ağırlığında dilimlenir, avuç içerisinde şekil verilere 0,5 cm kalınlığında, 6-7 cm çapında oval bir görüntü oluşturulur. Bu işleme köfte hazırlama adı verilir.

Köfte hazırlamanın en büyük özelliği avuç içinde kalınlığın ve büyüklüğünün dengeli olarak ovalleştirilmesidir.

Dengeli ovalleştirme pişmenin önemli şartıdır. Ovalleştirme sırasında el suya batırılır. Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et dağılır ve köftenin görüntüsü bozulur.

Porsiyon olarak satışa sunulan köfte 7 adet, et miktarı ise 175 gramdan daha az olamaz.

Pişirme: Hazırlanan köfteler, alevsiz yoğun korlu, meşe kömürü ateşinde, kısa aralıklarla çevrilerek her iki yüzünde pişmesini sağlayacak şekilde yeterli miktarda pişirilir. Pişirme derecesi, etin renginin kırmızıdan koyu kahverengine dönme seviyesidir. Çok fazla pişirilmemesine özen gösterilir, fazla pişmiş köfteler sertleşir.

Sunum: Pişmiş olan köfteler, kuru, geniş ve yayvan porselen tabakta servis yapılır. Köftenin altı sıcak Sivas pidesi ile serilir. Geniş tabağın boş bölümlerine, köfte ile aynı anda pişen domates parçaları, yeşil sivri biber (acı veya tatlı) ile süs biberi ilave edilir. En üstte ısıtılmış, yağlanmış ekmek parçaları konur. Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salatası (kuru soğan ve maydanoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında limon parçaları ile) ezme, domates salatası (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verilecek şekilde zırr ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, limon suyu ilave edilmiş) ve çoban salatası (domates, salatalık, maydanoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunc / limon suyu ilave edilmiş) ile birlikte maydanoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunc/limon parçaları hazırlanarak köfte ile sunulur.

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

Sivas köftesinin üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip Sivas bölgesi yaylalarında yonca, fiğ, kekik otu ile beslenerek yetiştirilmiş sığır ve koyun etinden elde edilmiş olması özelliği bulunmaktadır.

Sivas Köftesinin yapımında kullanılan tuz; Tuz Gıda Maddeleri Tüzüğü' ne uygun Sivas İli Zara İlçesi Tuzlagözü Köyünde üretilen herhangi bir kimyasal işlem görmeyen doğal kaynak tuzudur.

#### **Denetleme:**

Sivas Köftesi denetimleri, Sivas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sivas Ticaret ve Sanayi Odası, Sivas Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sivas Belediyesi, Sivas Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği ve Sivas Lokantacılar Odasından oluşan toplam 6 kişilik mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde, bileşen oranları, üretim metodunda gösterilen yöntem, etin ve tuzun yöreden temin edilmesi ve mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.