

No: 1400 – Mahreç İşareti

TONUS KÖFTESİ

Tescil Ettiren
ALTINYAYLA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1400
Tescil Tarihi	: 04.07.2023
Başvuru No	: C2021/000515
Başvuru Tarihi	: 14.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tonus Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Altınyayla Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Rıfat Öçten Mahallesi Cumhuriyet Caddesi No/48 Altınyayla SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Altınyayla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tonus Köftesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tonus Köftesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tonus Köftesi; bulgur, kıyma, kuru soğan, tuz, pul biber, karabiber, toz kırmızıbiber, ekmeklik buğday unu, su ve yumurta ile hazırlanan köfte hamurunun içine iç harç konup tuzlu suda haşlanması suretiyle Sivas ili Altınyayla ilçesinde üretilen köftedir. İç harç böbrek yağı, tuz, karabiber ve pul biber kullanılarak hazırlanır.

Tonus Köftesinin servisi sıcak olarak, bakır kaplarda ve genellikle kayısı hoşafı ile birlikte yapılır.

Tonus Köftesinin üretiminde; Zeron çeşidi buğdaydan elde edilen bulgur ile dana sırt etinden elde edilen yağsız kıyma kullanılır.

Tonus Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Altınyayla ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel gün ve davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tonus Köftesinin üretiminde kullanılan Zeron çeşidi buğdayın bulguru ile böbrek yağı, coğrafi sınırdan temin edilir.

12 porsiyon Tonus Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Köfte hamuru bileşenleri:

- 1 kg bulgur
- 1 kg yağsız dana kıyma (sırt bölgesinden)
- 150 g rendelenmiş kuru soğan
- 48 g tuz
- 28 g pul biber
- 12 g karabiber
- 14 g toz kırmızıbiber
- 40 g ekmeklik buğday unu
- 400 ml su
- 2 adet yumurta

İç harç bileşenleri:

- 500 g çekilmiş böbrek yağı
- 24 g tuz
- 12 g karabiber

14 g pul biber

Köftelerin pişirilmesi için bileşenler:

4 litre su

15-20 g tuz

İç harcın hazırlanması:

Çekilmiş böbrek yağı yıkanıp yoğrulur. Üzerine sırasıyla pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip karıştırılarak yoğrulur. 4°C sıcaklıktaki buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

Köftelerin hazırlanması:

Gıda ile temasa uygun bakır bir kaptaki bulgur ve kıyma karıştırılıp üzerine kuru soğan, tuz, pul biber, karabiber, toz kırmızıbiber ve su ilave edilerek bulgurlar şişinceye kadar yoğrulur. Un ve yumurta eklenip homojen bir köfte hamuru elde edinceye kadar karıştırılarak yoğrulur. Köfte hamurundan 3-4 cm'lik bezeler alınır ve yuvarlandıktan sonra orta kısımlarına başparmakla bastırılır. Oluşan çukurlara iç harç konup yuvarlanarak köfteler kapatılır.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ve köfteler eklenir. Yaklaşık 10-15 dakika pişirilen köfteler sudan çıkarılıp gıda ile temasa uygun bakır kaplara konur. Tonus Köftesinin servisi sıcak olarak ve genellikle kayısı hoşafı ile birlikte yapılır.

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

Tonus Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Altınyayla ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan Zeron çeşidi buğdayın bulguru ile böbrek yağı, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tonus Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Altınyayla Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Altınyayla Belediyesi, Altınyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Altınyayla Ziraat Odasından konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırdan temin edilen Zeron çeşidi buğdayın bulgurunun ve böbrek yağının kullanılması.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tonus Köftesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu 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.