



**Tescil No** : 140  
**Koruma Tarihi** : 01/02/2006  
**Başvuru No** : C2006/002  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç  
**Başvuru Sahibi** : SIVAS TİCARET VE SANAYİ ODASI  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Turgut Özal Bulvarı No:7 SIVAS  
**Ürünün Adı** : Köfte  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Sivas Köftesi  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Coğrafi Sınırları** : Sivas il sınırı  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen 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.

**Tescil No : 140**  
**Coğrafi İşaret : Sivas Köftesi**

**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 Köftesi'nin servisi, tamamlayıcı unsurları olan yeşillik ve salata ile eksiksiz yapılıdır.

Sivas köftesinin muayene ve analiz sonuçları aşağıdaki gibi olmalıdır.

Yapılan Analizler	Ensturmental Analizler		Türk Gıda Kodeksi ve TS'ye göre olması gereken1-	
	Sonuç İçin	Ölçüm Limiti	Analiz Metodu	
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-Escherechia 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 Yeri:** Sivas il sınırı

**Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu**

**Bulunan Özellikler:** 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.

**Tescil No** : 140  
**Coğrafi İşaret** : Sivas Köftesi

### **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 zırh ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, limon suyu ilave edilmiş) ve çoban salatası (domates, salatalık, maydanoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunç / limon suyu ilave edilmiş) ile birlikte maydanoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunç/limon parçaları hazırlanarak köfte ile sunulur.

**Tescil No : 140**  
**Coğrafi İşaret : Sivas Köftesi**

**Denetleme :** Sivas Köftesinin; Tescilin Amacına, Ayırt Edici Özelliklere, Temel Esaslara, Analiz Raporlarında ve Türk Gıda Kodeksi ve TS'ye göre belirtilen değerlere uygunluğunun tespiti Sivas Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğü, Sivas Valiliği, Sivas Belediye Başkanlığı, Sivas Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Sivas Lokantacılar Odası'ndan birer kişinin katılımı ile oluşturulacak toplam 5 kişilik komisyon tarafından yapılacaktır.

Denetimlerde; Cumhuriyet Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Bölümü ile Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğü'nün konu uzmanlarından Numune Alma; Teknik Kontrol işlemlerinde ise il de bulunan Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na bağlı akredite edilmiş İl Kontrol Laboratuvarından faydalanılacaktır.

Köfte ve Tuz numunesi almadan önce et ve tuzun Sivas yöresine ait olup olmadığı kasaptan ve tuzcudan alınan faturalarla belgelenecektir.

Köfte numunesi çiğ ve pişmiş olarak kimyasal, mikrobiyolojik ve içindeki tuzun Türk Gıda Kodeksine göre miktar ve özelliklerinin tespiti amacıyla Kimyasal muayene için en az 250 Gr, Mikrobiyolojik Muayene için steril şartlarda gerek çiğ ve gerekse pişmiş köfteden en az 200 Gr alınır. Tuz tespiti için ise en az 500 Gr çiğ olarak köfte numunesi alınması gerekmektedir.

Köftede kullanılan tuzun kimyasal özelliklerin (NaCl,iyot vs) analizi İl Kontrol Laboratuvarında yapılacaktır.

Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimin yılda 1 kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar, Sivas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilecektir.