

**No: 1017 – Mahreç İşareti**

**KİLİS TAVA**

Tescil Ettiren  
**KİLİS BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1017
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.02.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000258
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.06.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kilis Tava
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kilis Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez KİLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kilis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kilis Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kilis Tava; koyunların kaburga üstünden elde edilen etin zırhlanarak kıyma haline getirilip mor patlıcan veya patates ile birlikte pişirilmesi suretiyle üretilir. Yaz aylarında patlıcan, kış aylarında ise patates kullanılması tercih edilir. Pişirme işlemi taş fırında veya odun kömürü kullanılan ocaklarda yapılır. Kilis Tavanın servisi, tırnaklı ekmek pide ve ayran ile yapılır.

Kilis Tava üretiminde kullanılan etler; koyunların kaburga üstü ve dös bölgesinin etleri olup yağ oranı % 20 ila % 40 arasındadır. Et zırhlanırken kuru soğan, yeşil veya kırmızıbiber, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber de eklenir. Kilis Tava üretiminde, belirtilen bileşenlerin dışında herhangi bir bileşen kullanılmaz.

Kilis Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Kilis Tavanın üretiminde kullanılan etler; coğrafi sınırdaki peryavşan, kekik, adaçayı, sakız otu gibi bitkilere sahip meralarda beslenen koyunlardan elde edilir. Ayrıca yeşil / kırmızıbiber ile mor patlıcanın da coğrafi sınırda yetişmiş olması tercih edilir.

1 kg koyun etinin kaburga kısmından elde edilen orta yağlı kıyma

200 g kuru soğan

500 g mor patlıcan veya patates

600 g domates

200 g yeşil veya kırmızı biber

20 g karabiber

20 g kırmızı pul biber

20 g tuz

Koyun eti, zırhta çekilerek kıyma haline getirilir. Üzerine; zırhlanan veya et makinasında çok ince çekilen soğan, kırmızı veya yeşilbiber eklenip homojen ve kıvamlı bir karışım elde edilinceye kadar elle yoğrulur.

Mevsimine göre patlıcan veya patates ince doğranarak bir tepsiye dizilir. Üzerlerine, 0,5 cm kalınlığında olacak şekilde kıymalı karışım ıslak el kullanılarak yayılır. Tepsinin kenarlarına, 4 eşit parçaya bölünmüş soğanlar ve domatesler, sırasıyla bir soğan bir domates olacak şekilde dizilir. Tepsi üzerine yayılan kıyma, bir bıçakla, tepsinin ortasından kenar kısımlarına doğru havuç dilimi şeklinde 8 eşit parçaya kesilir ve kesilen parçaların aralarına, uzunluğuna iki eşit parçaya bölünmüş taze yeşilbiber konur. Pide fırınında Patates kullanıldıysa 30 dakika, patlıcan kullanıldıysa 25 dakika kadar taş fırında veya odun kömürü kullanılan ocakta pişirilir. Elektrikli fırın kullanılıyorsa 250 °C sıcaklığındaki fırında, patatesli ürün 25 dakika, patlıcanlı ürün ise 20 dakika pişirilir.

Kilis Tavanın servisi, tırnaklı ekmek pide ve ayran ile yapılır.

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

Kilis Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretiminde kullanılan koyun etinin coğrafi sınırdan temin edilmesi gerekir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Tavanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda ve Kilis Belediyesi, Kilis Ticaret İl Müdürlüğü, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; kıymanın coğrafi sınırdan temin edilmesini, üretim metoduna uygunluğu ve ayrıca Kilis Tava 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.