

No: 951 – Mahreç İşareti

KAYSERİ NEVZİNESİ

Tescil Ettiren

KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 951
Tescil Tarihi	: 22.11.2021
Başvuru No	: C2021/000221
Başvuru Tarihi	: 01.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Nevzinesi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Nevzinesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Nevzinesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Nevzinesi; un, yağ, ceviz içi, tahin, sirke ve kabartma tozu ile yapılan hamurun pişirildikten sonra üzerine üzüm pekmezi şerbet gezdirilmesi suretiyle üretilen Kayseri'ye özgü yöresel bir tatlıdır. Üretimde; bitkisel yağ, tereyağı ve zeytinyağı karışımı kullanılır. Kayseri Nevzinesi 6-7 cm kare şeklinde kesilerek soğuk olarak servis yapılır. Sert kıvamlı hamuru yapısını, piştikten sonra üzerine şerbet döküldüğünde de korur. Yerken ağızda dağılır. Bu özelliklerini koruyabilmesi için günlük üretilip tüketilmesi tavsiye edilir.

Kayseri'de bayram, düğün ve misafir tatlısı olarak bilinen nevzine, aynı zamanda kız isteme merasimlerinde ve ramazan ayında iftar sofralarında da önemli bir yere sahiptir. Yeni doğum yapmış gelinlere nevzine ikram etmek, eskiden beri süregelen Kayseri geleneklerinden biridir.

Kayseri Nevzinesinin üretiminde kullanılan bileşenler tepside yoğrulduğundan ve elde edilen hamur elle basılarak tepsiye yayıldığından, yörede "nevzine yapmak" yerine "nevzine basmak" deyiimi kullanılır. Nevzine basımında kullanılan tahin, üzüm pekmezi ve ceviz içi ile hamurun yumuşamadan şerbetlenmesi tatlıya kendine özgü tadını verir. Eski dönemlerde her evde fırın olmamasından dolayı sadece mahalle fırınlarında basılabilen ve bu yüzden önemli gün ve önemli misafirlerin tatlısı olan Kayseri Nevzinesi, günümüz şartlarında evlerde de yapılabilmektedir.

Geçmişe eskiye dayanan, Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Kayseri Nevzinesinin coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

27x40 cm fırın tepsisi için bileşenler

Şerbeti için:

- 3 su bardağı beyaz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1/2 su bardağı üzüm pekmezi
- Bir kaç damla limon suyu

Hamuru için:

- 250 g oda ısısında bitkisel margarin
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı zeytinyağı

1 ay bardağı tahin
2 yemek kaşığı sirke
1.5 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi
1 paket kabartma tozu
8 su bardağı ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu
4 yemek kaşığı tereyağı

Serbetin Yapılışı:

Şeker ve su tencereye konur, orta ateŐte şeker eriyinceye kadar karıŐtırılır. Şerbet beŐ dakika kadar kaynadıktan sonra altı kısılır ve 15 dakika kısık ateŐte kaynatılır. Ocak kapatıldıktan birkaç dakika sonra tencereye pekmez eklenerek karıŐtırılır ve şerbet soğumaya bırakılır.

Hamurun Yapılışı:

Bir tavada bitkisel margarin eritilir ve üzerine tereyağı ile zeytinyağı eklenerek karıŐtırılır. Nevzinenin basılacağı tepsiye unun yarısı konur, ortası havuz gibi açılır ve içine yağ karışımı ilave edilir. Su, yumurta, kabartma tozu, sirke ve tahin konularak yoğrulmaya baŐlanır. Nevzine basarken sirke, hamurun istenilen kıvamı alması için önemlidir. Unun diğer yarısı, hamurun üzerine azar azar ilave edilir, hamur kendini toplamaya baŐlayınca iri iri dövülmüŐ ceviz içi eklenir ve yoğurma iŐlemine devam edilir. Hafif topaklı ve katı kıvamlı bir hale gelen hamur, el ile bastırılarak tüm tepsiye yayılır. Basılan nevzinenin üstü, fazla kabarmaması için enine boyuna çatalla çizilir ve tepsi, önceden ısıtılmış 180°C sıcaklıktaki fırında 30 dakika piŐirilir. Fırından ıkarılan nevzine soğuduktan sonra 6-7 cm ebatlarında kare Şeklinde dilimlenir. Önceden hazırlanan ve soğuyan pekmezli şerbet, nevzinenin üzerine gezdirilerek dökülür. Őerbetini eken Kayseri Nevzinesinin üzerine ceviz içi serpilerek servis yapılır. Kayseri Nevzinesinin kalınlığı, şerbet döküldükten sonra 1-2 cm arasında olmalıdır.

Coğrafi Sınır İçerisinde GerçekleŐmesi Gereken retim, İŐleme ve Diğer İŐlemler:

Kayseri Nevzinesinin geçmiŐi eskiye dayanır. Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla n bağı bulunan Kayseri Nevzinesinin tüm üretim aŐamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleŐir.

Denetleme:

Denetim mercii; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Talas Belediyesi ile Kocasinan Belediyesinden rn konusunda uzman birer ye olmak üzere en az 4 kiŐiden oluŐan denetim mercii tarafından gerçekleŐtirilir.

Denetimler yılda 1 kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya Őikyet zerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir;

- Özellikle un olmak üzere, bileŐenlerin uygunluğu.
- Ürünün Őeklinin uygunluğu ve şerbeti dökülmüŐ nevzinenin kıvamının sert olması, hamurlaŐmaması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Nevzinesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.