



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 128
Başvuru Tarihi	: 18.05.2006
Başvuru No	: C2006/010
Yayın Tarihi	: 25/07/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: EDİRNE ESNAF VE SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ
Başvuru Sahibinin Adresi	: Dilaverbey Mah. Cumhuriyet Cad. No:14 Kat:2 22100 Edirne
Ürünün Adı	: Tava Ciğeri
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Tava Ciğeri
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Edirne Yöresi (Edirne-Kırklareli-Tekirdağ il Sınırları) Belirtilen özelliklere bağlı kalınmak kaydıyla diğer yörelerde üretilebilir.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 25.07.2009 tarih ve 27299 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 18.05.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Kutay KUMBASAR
Enstitü Başkanı
Markalar Dairesi Başkanı

Ürünün Tanımı : Edirne Tava Ciğeri, yörede yetiştirilmiş “dana” cinsi büyükbaş hayvanlardan elde edilen karaciğer, yine yöreye ait buğday unu ile ayçiçek yağı kullanılarak üretilen, malzeme seçimi, hazırlanış, pişiriliş ve servisi ustalık gerektiren yöresel bir yemek olup, servisinde ise yine Edirne mahsulü, doğal yoldan özel kurutulmuş kızartılmış kırmızı biber kullanılmaktadır.

Üretim Metodu : **Ciğerin Hazırlanışı** ; Edirne Yöresinde yetiştirilmiş en az 1 yaşındaki danadan elde edilen karaciğer, kesim ve doğrama sırasında dikkatlice en ince kıvamda zar, sinir ve damarlardan ayıklanarak yaprak şeklinde doğranmakta ve kandan arındırılmaktadır.

Edirne Tava Ciğerinin hazırlanışında, öncelikle dana karaciğerinin zarı düz bir işleme tahtası üzerinde alınmakta, 6-7 cm’lik eşit parçalara bölünmektedir. Daha sonra doğrama işlemine geçilerek, dikey ve yatay olarak yaprak şeklinde parçalara ayrılmaktadır. Bu kesim esnasında ciğer içinde bulunan kalın kan damarları, kılcal damarlar ayıklanmaktadır. Hazırlanış esnasında ciğer çok ince, bir bıçak sırtı kalınlığında, kesilmelidir.

Parçalara ayrılan ciğer, kevgir(süzgeç) kullanılarak ve su yardımıyla mevcut kandan temizlenmektedir. Bu işlemten sonra ve yeniden kan oluşmaması için, 4-5 kg. ciğere 100-150 gr. orantısıyla tuz serpilir ve iyice karıştırılır. Süzgeç içinde ve bir kapla beraber buzdolabında ortalama 18-19 derecede beklemeye alınır. Bu işlemin amacı ciğerin içinde kalan kanın iyice temizlenmesidir. Bu işlemin doğru yapılması, tava ciğerin lezzeti için çok önemlidir. Eğer ciğer süzgeçte sulu kalırsa daha sonraki unlama işleminde fazla miktarda un tutar, fazla un tutması ise “çapak” adı verilen un kümelerinin oluşmasına ve tava ciğerinin istenilen tatta olmamasına neden olur.

Piştirilmesi : Edirne Tava Ciğeri, adından da anlaşılacağı üzere tavada pişirilmektedir fakat tavası alüminyumdan ve özeldir. Tavanın özelliği, yağın çok hızlı kızabilmesi için yaklaşık 1 mm gibi bir incelikte olmasıdır. Tavaya 1 lt sıvı ve bölgede yetişen ayçiçeğinden üretilmiş ayçiçek yağı konulmaktadır. Bu yağ 115-120 °C’ gibi yüksek ateşte ısıtılmaktadır. Hızlı ve ciğerin yağı emmeyeceği bir kızartma gerçekleşmelidir. Bölgede ısıtma işlemi için genellikle saç ayaklı ocaklar kullanılmaktadır. Isıtma işlemi esnasında; dinlendirilen ciğerimiz tepsi şeklinde olan unluğumuzun içinde Edirne yöresinin buğdayından üretilmiş olan un ile iyice harmanlanmaktadır. Unun ciğerin her tarafını kaplamasına dikkat edilmelidir. Pişirmeye başlamadan önce yağın kızgınlığını anlamak için, yağın içine 1 parça ciğer atılmaktadır. Ciğer yağın üzerine çıkıp hareketli halde kızarırsa yağ, Edirne Tava Ciğerinin pişirilmesi için uygun sıcaklığa gelmiş demektir.

1 porsiyon ciğer 120 gr’ dan az olamaz. 120 gr. ciğer serpilerek tavaya atılır ve bu 1 porsiyon ciğerin pişmesi yaklaşık olarak 2 dakika sürmektedir. Pişme gerçekleştiğinde, tavadan yağı süzülerek çıkarılarak porselen tabağa alınmaktadır.

Piştirme işlemlerinde diğer bir önemli husus, tava ciğerin lezzeti ve tazeliği için dinlendirilmiş kızartma yağı kullanılmasıdır. Kızartma yağı 5-6 piştirme işleminden dinlendirilerek süzülmektedir. Yağın dinlendirilmesi sırasında piştirme işlemine devam edilecekse, yedekte tutulan yağ kullanılmalıdır.

Servis : Serviste en önemli garnitür Edirne/Karaağaç mahsulü kurutulmuş kırmızı biberlerdir. Yerel ismi “Karaacı” olan bu biberler oldukça acıdırlar. Bölgedeki bahçelerde mevsiminde yetişmiş ve sera mahsulü olmayan sivri kırmızı biberler, saplarından ipe asılarak doğal yoldan kurutulmakta, kızgın yağda pişirilmektedir. Bu biberlerin yanında yoğurt, ayran ve cacık ile servis yapılmaktadır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri : Edirne yöresi, Türkiye’nin Kuzey Batısında ve Marmara Bölgesinin Trakya Bölümünde yer almaktadır. Tarihi Başkentimiz Edirne Yöresi, Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerini ve tüm ilçelerini kapsamakta olup; iklim, doğal bitki örtüsü, tarımsal üretim, sosyal ve kültürel yapısı ile diğer yörelerimizden ayrılmaktadır. Tarımsal üretimi yaygın ve çeşitlidir. Doğu Avrupa, Karadeniz, Ege Denizi ve Marmara Denizinin iklim etkilerine açık yapısı ve zengin florası yörenin hayvancılığını da doğrudan etkilemektedir. Doğal yapıdaki bu farklılık, yörenin tarımsal veya hayvansal üretimlerden elde edilen ürünlere özgünlük kazandırmaktadır.

Edirne Tava Ciğeri; malzemesi, hazırlanış usul ve ustalığı, servisi ile Edirne yöresine özgüdür. Tava Ciğeri bölgede “yaprak ciğeri” olarak da anılmaktadır. Edirne Tava Ciğerini, diğer tava ciğerlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu tava ciğerinin üretiminde ve servisinde kullanılan malzemelerin, kendisine özgü coğrafi özelliklere sahip olan Edirne Yöresi ovalarının ürünlerinden elde edilmesidir. Edirne Tava Ciğeri lezzetini Edirne yöresinin zengin florasından alıyor diyebiliriz.

Edirne Tava Ciğeri, yörede yetiştirilmiş “dana” cinsi büyükbaş hayvanlardan elde edilen karaciğer kullanılarak üretilmektedir. Edirne Tava Ciğerinin üretiminde, diğer önemli faktör ustalıktır. Dana karaciğeri piştiğinde kararmamaktadır fakat yapısı itibarıyla ince zar, bol sinir ve damarlara sahiptir. Bu nedenle malzeme seçimi, hazırlanışı, pişirilişi ve servisi ustalık gerektirmektedir. Piştirme esnasında ise yine yöreye ait buğday unu ile ayçiçek yağı, servisinde ise Edirne/Karaağaç mahsulü, doğal yoldan özel kurutulmuş kızartılmış kırmızı biber (yerel adı Karacı) kullanılmaktadır.

Tescil No : 128
Coğrafi İşaret : Edirne Tava Ciğeri

Denetleme : EDESOB, Edirne Esnaf ve Sanatkarlarının kamu kurumu niteliğindeki mesleki kuruluşudur. 507 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu'na göre kurulan derneklerin aralarında birlik ve dayanışma kurulması, gelişmelerinin sağlanması amacıyla 1955 yılında "Edirne Esnaf ve Sanatkarlar Dernekleri Birliği" (EDESOB) kurulmuş olup, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'na (TESK) bağlıdır. "Tarafsız ve objektif olmak" kamu kurumu niteliğindeki mesleki kuruluşların temel özelliklerindendir.

EDESOB, "Edirne Tava Ciğeri" nin mahrecine uygun teknik özelliklerde üretimini sağlayarak korunması amacıyla coğrafi işaret tescil başvurusunda bulunmuştur. Coğrafi işaret başvurusunun sahibi EDESOB'un kurumsal varlığı, yapısı ve amacı dikkate alındığında tamamen tarafsız ve objektif özelliklerde denetim mekanizması kurabileceği açıkça bellidir.

Edirne Tava Ciğeri coğrafi işaretinin, 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 20. maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünü üretimlerinin belirlenen teknik özelliklere uygunluğunun kontrolleri; Edirne Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği (EDESOB) Koordinatörlüğünde gerçekleştirilecektir.

Kontroller için en az 3 kişilik komisyon öngörülmüştür. Bunlar :

- En az 1 kişi EDESOB temsilcisi
- En az 1 kişi konunun uzmanı mühendis (gıda mühendisi, ziraat mühendisi gibi)
- En az 1 kişi konunun uzmanı usta

Komisyonlar denetimlerini 3 ayda bir periyodik olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapacaklardır.

Edirne Tava Ciğeri coğrafi işaretini kullanacakların, bu isteklerini EDESOB' a bildirerek izin almaları gerekmektedir.

"Edirne Tava Ciğeri" nin denetimlere ilişkin EDESOB' un taahhütnamesi ekte sunulmuştur.

3. Denetimlerde Görev alacak Kişiler

Edirne Tava Ciğeri coğrafi işaretinin, 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 20. maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünü üretimlerinin belirlenen teknik özelliklere uygunluğunun kontrollerini gerçekleştirecek komisyonda yer alacak görevliler günün şartlarına göre yetkin kişiler arasından seçilecektir