

**No: 311 – Mahreç İşareti**

**Kırıkkale Keskin Tava**

Tescil Ettiren

**Kırıkkale Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 311
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/132
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırıkkale Keskin Tava
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırıkkale Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mahalle Ulubatlı Hasan Caddesi Yeni Valilik Binası A Blok Kat: 1 71100 KIRIKKALE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırıkkale ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ambalajda yer alacaktır.

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

Tava kültürü Anadolu'da bir hayli gelişmiş bir et yemeği kültürüdür. Tavada pişen etin lezzetinin fazla olduğu söylenir hep. Bu sebepten dolayı birçok şehrin kendi usulüyle kendine has tava yemekleri ortaya çıkmıştır. Kırıkkale Keskin Tava ise yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve sevilerek tüketilen bir et yemeğidir. Ayrıca gerek yöre halkının gerekse yerli yabancı turistlerin en çok tercih ettiği yiyeceklerdendir.

#### **Üretim Metodu:**

Kırıkkale Keskin Tava için kullanılan malzemeler;

- 1kg kuzu pirzola
- 4 adet domates
- 2 baş sarımsak
- 4 adet sivri biber (acı olması tercih edilmelidir.)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı pul biber

#### **Yapılışı**

İlk olarak fırın tepsi yağlanır. Daha sonra üzerine biber ve domatesler doğranır. Ardından sarımsaklar birkaç parçaya bölünerek tepsiye eklenir. Özellikle Kırıkkale yöresinde yetişen sığır ve kuzu etinin üzerine düzgün bir şekilde konulan malzemeler tepsiye dizilir. Etlerin üzerine ufak parçalar halinde tereyağı konulur. Ardından tepsideki etin üzerine tuz ve pul biber serpilir. Son olarak Tepsi alüminyum folyo ile tamamen sarılır. Önceden ısıtılmış 200 derece özellikler odun fırında 1 saat pişirilir. Son 10 dakika ise alüminyum folyo açılıp o şekilde pişirilmeye devam edilir.

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

Kırıkkale Keskin Tava, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Kırıkkale Keskin Tavada, Kırıkkale yöresinde yetişen besi sığır ve kuzu eti kullanılmaktadır. Ürün yöre ile ünü açısından özdeşleşmiştir.

#### **Denetleme:**

Kırıkkale Keskin Tavanın tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Kırıkkale Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Kırıkkale Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden bir uzman personel, Kırıkkale Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Bölümünden bir uzman personel ve Keskin Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.