

No: 312 – Mahreç İşareti

ÇAYELİ KURU FASULYE YEMEĞİ

TESCİL ETTİREN

ÇAYELİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 312
Tescil Tarihi	: 02.01.2018
Başvuru No	: C2017/036
Başvuru Tarihi	: 27.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çayeli Kuru Fasulye Yemeği
Ürünün Adı	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 15 Temmuz Şehitler Meydanı Belediye Sitesi No:1 Kat:3 53200 Çayeli/Rize
Coğrafi Sınır	: Çayeli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği ilçeye özgü yapımı ve sunum şekli ile Çayeli'ne ve köylerine has yemek özelliği ile 1980'li yıllardan beri ülkemizin pek çok yerinde bilinirliği olan bir yemektir. Geleneksel kuru fasulye yemeğinden farklı yapımı ve tadı ile farklılaşmıştır.

Yemeğin yapımında TS 141 nolu Kuru Fasulye Standardında belirtilen kalite özelliklerine göre Sınıf-I'e giren, beyaz renkte, yuvarlak şekilli ve büyük taneli olarak tarif edilen "şeker" çeşidi, boy özellikleri açısından "A(büyük)" yani göz açıklığı 8 mm olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan tanelere sahip fasulye ve dana veya tosun eti kullanılır.

Üretim Metodu:

Yukarıda özellikleri belirtilen şeker fasulyesi ile Türk Gıda Kodeksi et ve et ürünleri tanımlarına uygun 3 ilâ 4 yaşlarında dana veya tosun but kısmından alınmış, sinirsiz ve yağsız çiğ kırmızı et, süzölmüş ve içinde tortu olmayan tereyağı, kuru soğan, domates salçası, tuz kullanılarak hazırlanır.

Aşağıda yemeğin yapımında kullanılan malzeme miktarı ve yapımı yer almaktadır. Kullanılan malzemeler üretim miktarına bağlı olarak oransal olarak artırılır veya azaltılır.

Malzemelerin Hazırlanışı:

3 ilâ 4 yaşlarında sinirsiz ve yağsız olan ve 1 (bir) gün dinlendirilen 500 gr kırmızı çiğ dana veya tosun but eti kuşbaşı doğranır. 1 kilogram şeker fasulyesi 10 saat boyunca suda bekletilir. (1 kilogram fasulye 2 litre suda bekletilir) Kuru soğan ince ince doğranır. (1 kilogram fasulye için 200 gram soğan hazırlanır) 1 kg fasulye için 400 gram tereyağı hazırlanır. 1 kilogram fasulye için 200 gram domates salçası hazırlanır. 1 kilogram fasulye için 15 gram tuz hazırlanır.

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği'nin Yapılışı:

10 saat öncesinden suda bekletilen 1 kilogram kuru fasulyenin suyu boşaltılır ve tekrar 2 litre su ilave edilerek 1 (bir) taşım (yaklaşık süre 5 dakika) kaynatılır. Kaynama esnasında su yüzeyine çıkan beyaz gaz köpükleri alınıp kaynamış su boşaltılıp fasulye tekrardan soğuk su ile yıkanır.

Kuşbaşı doğranmış etin kanlı suyunun alınması için 5 dakika suda kaynatılır ve suyu boşaltılır. Daha önce hazırlanan 200 gram ince doğranmış kuru soğan, 400 gram tereyağı ve 500 gram kırmızı etle beraber kapta (çelik tencere, kalaylı bakır veya çömlek) soğanlar pembeleşinceye kadar LPG veya meşe odunu ateşinde kavrulur. Soğanlar pembeleşince hazırlanan 200 gram domates salçasını ilave edilir ve sos 10 dakika kısık ateşte kavrulur. Kavrulma işleminde kabın içinde pişen malzemeler 10 dk. boyunca kaşıkla karıştırılır.

10 dk. kısık ateşte kavrulan sosa 2 litre su ilave edilerek 20 dakika pişirilir. Daha önceden hazırlanan gazı alınmış kuru fasulye yapılan sosa ilave edilir ve su miktarı ayarlanarak 1(bir) taşım (yaklaşık 5 dk.) kaynatılır. Mahsul olarak ilk çıkan taze kuru fasulyenin pişme süresi 45 dakika olurken 6 ay bekletilen kuru fasulyenin pişme

süresi 60 dakikaya kadar çıkabilir ve aynı zamanda ilk çıkan kuru fasulye pişirme esnasında daha az su çekerken 6 ay bekletilen kuru fasulye daha fazla su çeker. Hazırlanan yemeğe 15 gram tuz ilave edilir.

Tuzu ilave edilen yemek 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kapalı bir şekilde 45 dakika pişirilir. Fırın kapatıldıktan sonra yemeğin üzeri kapalı bir şekilde 45 dakika fırında dinlenmeye bırakılır ve dinlenme sonrası 30 santimetre çapında 3 santimetre derinliğinde porselen tabakta sunumu yapılır. Yemeğin yanında tek veya çoğul olarak pilav, yoğurt, kuru soğan, turşu verilir.

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

Çayeli'nde bulunan ustaların ustalığı ile lezzetini ve ününü kazanan ürün tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilir.

Denetleme:

Denetim merci, Çayeli Kuru Fasulye Yemeği yapımı hakkında yeterli bilgiye sahip, görevini tam olarak yerine getirebilecek personele ve diğer olanaklara sahip, gerektiğinde denetleme yapabilecek yeterliliğe sahip, tamamen tarafsız kurumlardan oluşturulmuştur. Mercii Çayeli Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü, Çayeli İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Çayeli Ziraat Odası, Çayeli Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından görevlendirilecek en az 1 kişiden oluşur.

Denetleme yapılmadan önce tescil ettiren, denetleme yapılacak faaliyette bulunan kuruluşları, denetleme tarihini ve denetleme kriterini bir üst yazı ile oluşturulan denetleme merciine açıkça belirtecektir. Denetleme esnasında merci üyesi her kurumdan alanında uzman bir kişi denetlemede görev yapacaktır. Denetleme sırasında tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun üretim ve pazarlama yapıp yapılmadığı denetlenecektir.

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