

No: 1225 – Mahreç İşareti

KAZAN KAVURMASI

Tescil Ettiren

KAHRAMANKAZAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1225
Tescil Tarihi	: 20.09.2022
Başvuru No	: C2021/000331
Başvuru Tarihi	: 01.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kazan Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramankazan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ankara Bulvarı No:103 Kahramankazan ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Kahramankazan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kazan Kavurması ibareli aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kazan Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kazan Kavurması; dana eti, kuru soğan, katı yağ ve tuz kullanılarak üretilen, yumuşak yapıdaki kavurmadır. İçeriğinde, baharat dâhil herhangi bir katkı maddesi bulunmaz. Porsiyon miktarı 150 g'dır.

Kazan Kavurmasının üretiminde kullanılan et, 1,5-2 yaş aralığındaki dananın kol kısmından elde edilir, siniri ve varsa yağı alınır. Ete herhangi bir şoklama veya terbiye işlemi uygulanmaz.

Üretiminde kullanılan katı yağ; tereyağı, margarin veya kemik suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yağdır.

Kazan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramankazan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kazan Kavurması üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi sınırın darıcan, yuvarlık buğday otu, ayrık, yabani kamış, yabani yulaf gibi buğdaygiller ile üçgül, sarı taş yoncası, korunga, mürdümük, geven çeşitleri, yavruağzı yabani fiğ çeşitleri içeren alanlarında beslenen 1,5-2 yaş aralığındaki danalardan temin edilir. Dananın kol kısmından elde edilen kemiksiz et, 0°C ile 4°C arası sıcaklıkta 1-2 gün buzdolabında dinlendirildikten sonra etin siniri ve varsa yağı alınır. Ete şoklama veya terbiye işlemi uygulanmaz.

Kazan Kavurması, içeriğinde %8-10 oranında kuru soğan ve %8-10 oranında katı yağ bulunacak şekilde üretilir. Yağ olarak tereyağı, margarin veya kemik suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yağ kullanılır. Bir porsiyon miktarı 150 g olup tuz miktarı bir porsiyon için 5-10 g arasındadır.

Kuşbaşı şeklinde doğranan et, kuru soğan ve katı yağ ile birlikte tencereye koyulur. 1-2 dakikada bir, gıda ile teması uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kısık ateşte 3-4 saat pişirilir. Kavurma, kendi suyunda yavaş yavaş pişer. İçine, baharat dâhil herhangi bir katkı maddesi katılmaz. Pişirme sırasında su ilave edilmediği gibi kavurmanın suyu da alınmaz. Etin pişme süresi yumuşaklığını etkilediğinden, dikkat edilmesi gerekir.

Piştikten sonra 30 dakika kadar dinlendirilen Kazan Kavurmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kazan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramankazan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kazan Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramankazan Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramankazan Belediyesi ile Kahramankazan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 2 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kahramankazan Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdaki yetişen 1,5-2 yaşındaki danalardan elde edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin dinlendirilmesi, sinir ve yağının alınması ile pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kazan Kavurması ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.