

No: 462 – Mahreç İşareti

RİZE KAVURMASI

Tescil Ettiren
RİZE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.10.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.08.2024 tarih ve 179 sayılı Bülten

Tescil No	: 462
Tescil Tarihi	: 15.10.2019
Başvuru No	: C2017/242
Başvuru Tarihi	: 27.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: İslampaşa Mah. Menderes Bulvarı No: 522 Merkez 53100 RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Kavurması ibaresi, marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kavurması; büyükbaş (sığır) hayvanların karkas etlerinin, eritilmiş iç yağı ve tuz ilave edilerek gıda ile temasa uygun tava/kazan vb. içinde odun ateşinde uzun süre pişirilmesi, yağın süzülükten sonra kalan kavurmaya %10-12 oranında iç yağı eklenip yeterince baskı uygulanarak ambalajlanması suretiyle Rize ilinde üretilen kavurmadır. Nihai üründe nem en çok %45, tuz en çok %3 ve yağ ise en çok %30 oranındadır. Üretiminde gıda katkı maddesi kullanılmaz.

Rize Kavurması sızdırmayan, vakumlu, hava geçirmez şekilde 10 veya 20 kg'lık gıda ile temasa uygun metal kaplarda, rulo ambalajla veya 1-4 kg arasında olacak şekilde gıdaya temasa uygun suni kılıflarla ambalajlanır. Rulodan 150, 250, 500 veya 1000 g'lık dilimlerde kesilip vakumlu ambalajlarda da satışa sunulabilir.

Rize Kavurmasının geçmişi 1900'lü yıllara dayanır. Rize ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, etin pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Rize Kavurması; Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği, Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik vb. yatay gıda kodeksi hükümlerine uygun olarak üretilir. Ayrıca, Rize Kavurması üretiminde kullanılan alet ve ekipmanlar, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygundur.

1. Pişirmede kullanılan ekipmanların özellikleri:

- 1.1. Kavurma kazanı (tavası): Üst çapı 130 cm, taban çapı 115 cm, taban kalınlığı 4 mm, yükseklik 36 cm ve hacmi 380 l olan gıda ile temasa uygun tava/kazan vb. kullanılır.
- 1.2. Lapa (Laperi): Kavurma kazanını karıştırmaya yarayan, genellikle 170 cm uzunluktaki karıştırıcının ucuna gıda ile temasa uygun spatula takılır.
- 1.3. Odun: Kavurmanın pişirme aşaması genellikle odun ateşinde gerçekleştirilir.

2. Rize Kavurmasında kullanılan malzemeler ve oranları:

Tablo-1: Yaklaşık 100 Kg Rize Kavurması Üretmek İçin Kullanılacak Bileşenlerin Ortalama Miktarları

Bileşenler	Bileşenlerin Ortalama Miktarları
Büyükbaş Karkas Et (%40 fireli)	112 kg
Tuz	3 kg
Yağ	30 kg

3. Rize Kavurmasının hazırlanması: Kesilen etler 4 ila 7 gün soğuk depoda dinlendirilir. Kemik, yağ, sinir ve zarlardan arındırılmış et kuşbaşıdan daha büyük doğranarak (her bir tane yaklaşık olarak 3 kuşbaşı büyüklüğünde) pişmeye hazır hale getirilir. Etlerden çıkan hayvana ait iç yağı kıyma makinesinde çekilerek kazanda odun ateşi üzerinde eritilir. Eriyen yağa et eklenir, karıştırılarak 2 ila 2,5 saat odun ateşi üzerinde pişirilir. Pişme esnasında tuz eklenir. Kavurmanın piştiği; etin yumuşamasından ve kokusundaki

aromanın değişmesinden anlaşılır ki burada kavurma ustalarının marifeti devreye girer. Rize Kavurma ustaları geleneksel yöntemler ile usta-çırak ilişkisi içerisinde yetiştirilmekte olup, en az 10 yıllık bir çalışmanın sonunda yörede usta sıfatını kazanır. Rize Kavurmasına herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmaz. Nihai üründe nem en çok %45, tuz en çok %3, yağ en çok %30 oranında olmalıdır. Pişirilen kavurma, kazanıyla birlikte özel üretilen el arabasına konulur. El arabasının özelliği; pişirilen kavurmanın tavaıyla beraber üzerine konulmasını ve tavanın süzme işleminin devam ettiği 45 dakika boyunca kademeli olarak en son 90° açığa getirilip tüm yağın süzülmesini sağlayan mekanizmaya sahip olmasıdır. Süzdürme işlemi için tava kademeli olarak kaldırılıp dik konuma getirilir. Süzme işlemi yaklaşık 45 dakika sürer. Yağdan arındırılan kavurma küreklerle karıştırılır. Kavurmayı karıştırmanın amacı eti ayıklarken gözden kaçan sinirlerin tekrar kavurmadan uzaklaştırılması ve küçük parçalarla büyük parça kavurmaların homojen bir şekilde karışmasıdır.

4. **Paketleme:** Dolum işlemi esnasında, tamamen süzdürülmüş kuru kavurmaya %10 ila %12 arasında yağ eklenir baskı uygulanarak teneke veya kılıflara dolum yapılır. Sızdırmayan, vakumlu, hava geçirmez şekilde 10 veya 20 kg'lık metal tenekelerle, rulo ambalajla veya 1-4 kg arasındaki gıdaya uyumlu suni kılıflarla paketlenir. Tüketicilerin satın almasını ve kullanımını kolaylaştırmak için rulodan 150 / 250 / 500 / 1000 g'lık dilimler şeklinde kesilmiş kavurmanın vakumlu poşetlerde satılması da mümkündür.
5. **Muhafaza, dağıtım ve tüketim koşulları:** Ambalajlanmış kavurmalar birkaç saat dinlendirildikten sonra soğuk hava deposuna konulur ve satışa hazır hale gelir. 0 °C ila +4 °C olan soğuk hava depolarında 4 ay süreyle muhafaza edilebilir, yine aynı sıcaklık koşullarındaki soğutmalı araçlarla taşınabilir. Ambalajı açılınca 1-2 gün içerisinde tüketilmelidir. Soğuk şekilde veya ısıtılmak suretiyle tüketilebilir.

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

Rize Kavurması, Rize iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, eski dönemlerden beri yapılmasından, tuz haricinde herhangi bir katkı maddesi kullanılmasından, odun ateşinde uzun süre pişirilmesinden, hayvanın iç yağının eritilerek eklenmesinden ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Rize Kavurmasının denetimi Rize Ticaret Borsası koordinasyonunda; Rize Ticaret Borsası, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Belediyesi ve Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünden ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim merci tarafından yılda 1 defa düzenli olarak ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime ilişkin raporlar, Rize Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimde, özellikle aşağıda belirtilen hususlar kontrol edilir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygun üretim yapılıp yapılmadığı.
- Rize Kavurması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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