

No: 1477 – Mahreç İşareti

OSMANİYE ZORKUN TAVA

Tescil Ettiren

OSMANİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1477
Tescil Tarihi	: 29.09.2023
Başvuru No	: C2022/000386
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Zorkun Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Rauf Bey Mah. Adnan Menderes Blv. 9546 Sok. OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Zorkun Yaylası
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Zorkun Tava; kuzu eti, domates, kırmızı kuru soğan, yeşil ve kırmızıbiber, sarımsak, acı/tatlı kırmızı toz biber ve tuz kullanılarak Osmaniye ili Zorkun Yaylasında üretilen et yemeğidir. Üretimde kullanılan et, kuzuların but ve ön kol kısımlarından elde edilir.

Osmaniye Zorkun Tavanın üretiminde, sıvı yağ ve salça kullanılmaz. Ayrıca daha yakıcı bir tada sahip olan kırmızı soğan kullanılır.

Osmaniye Zorkun Tavanın geçmişi, 1960'lı yıllara dayanır. Esnaf yemeği olarak yapılmaya başlamış ve zamanla Zorkun Yaylasının tamamına yayılarak mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olmuştur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Zorkun Tava üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg kuzu kuşbaşı et
- 100 g kuyruk yağı
- 2 adet kırmızı kuru soğan
- 1 kg domates
- 3 adet yeşilbiber
- 2 adet kırmızıbiber
- 15 adet diş sarımsak
- 10 g acı/tatlı kırmızı toz biber
- 20 g tuz

Kuzuların but ve ön kol kısımlarından elde edilen etler kuşbaşı doğranıp bir tepsiye konur. Üzerine ince doğranmış soğan, sarımsak ve biberler eklenir. Tuz ve toz biber serpilir. Domateslerin kabukları soyulur, doğranır ve karışımın üzerine yayılır. Domateslerin üzeri kuyruk yağı ile kaplanır. Tepsinin üzerine sac kapatılıp taş fırında 1,5 saat kadar pişirilir. Osmaniye Zorkun Tavanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Osmaniye Zorkun Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Zorkun Yaylasının mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasından, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.