

**No: 1570 – Mahreç İşareti**

**AFŞİN TAVA**

Tescil Ettiren

**AFŞİN İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1570
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.04.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000114
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.03.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afşin Tava
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Efsus Turan Mah. Afşinbey Cad. No: 72 Afşin KAHRAMANMARAŞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kahramanmaraş ili Afşin ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Afşin Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afşin Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afşin Tava; kuşbaşı doğranmış küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti, domates, yeşilbiber, 787 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Afşin Koçovası Sarımsağı ile hazırlanıp fırında pişirilen yemektir. Afşin Tava yapımında soğan ve baharat kullanılmaz.

Kullanılacak et %30 oranında hayvansal yağ içermelidir. Mevsim şartlarına veya hayvanın cinsine göre etin yağ oranı değişmekte olup kullanılan etteki yağ oranının %30'un altında olması durumunda küçükbaş hayvanın kuyrukyağı ilave edilebilir.

Afşin Tava, Afşin ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Afşin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Yer sofrasında tırnaklı pide ve ayran ile yemeğin piştiği tava üzerinde, servis tabağı ve çatal kullanılmaksızın "sokum" olarak tabir edilen yöntemle yenen Afşin Tava, günlük tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir. Bu sebeplerle Afşin ilçesi ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Afşin Tava, üretmek için gerekli bileşenler:

- 200-250 g küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet yeşilbiber (tercihen acı biber)
- 3-4 diş Afşin Koçovası Sarımsağı
- Kuyruk yağı (küçükbaş hayvan eti kullanılıyorsa kuyruk yağı eklenmez veya çok az eklenir.)

Coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti kuşbaşı doğranır. Doğranan etler pişirme kabı/tepsinin tabanına düzenli bir şekilde yerleştirilir. Üzerine sırasıyla doğranan yeşilbiber, sarımsak ve küp şeklinde doğranan domates eklenip yerel/mahalle fırınlarında pişirilir. Fakat evde hazırlanması durumunda; önceden ısıtılmış 200 °C derece fırında, ilk etapta üzeri kızarana kadar beklenir. Üzerinin kızarmasını müteakip tepsisi, kaşık ile sebzeleri ezmeden karıştırılır. Bu işlem, ürünlerin suyunun azalması ve yağ ile lezzetli bir kıvam almasına kadar tekrar edilir. Tuz ise isteğe göre pişmeye yakın atılır.

Yemeğin pişme süresi; tepsisi boyutu, ürün miktarı ve fırın tipine göre değişiklik göstermekte olup ortalama bir saattir.

Afşin Tava, tırnaklı pide ve ayran ile birlikte servis yapılır.

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

Afşin Tava, Afşin ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Afşin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti ve Afşin Koçovası Sarımsağı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afşin Tavanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afşin Belediyesi ve Afşin Esnaf ve Sanatkârlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 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 uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Afşin 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.