

No: 1163 – Mahreç İşareti

ERZURUM ET KAVURMASI

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1163
Tescil Tarihi : 05.07.2022
Başvuru No : C2021/000129
Başvuru Tarihi : 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Erzurum Et Kavurması
Ürün / Ürün Grubu : Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır : Erzurum ili
Kullanım Biçimi : Erzurum Et Kavurması ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Et Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Et Kavurması; büyükbaş hayvanlardan elde edilen etin yüksek sıcaklıkta ve tuz ile az miktarda böbrek yağı kullanılarak pişirilmesi suretiyle üretilir. Katkı maddesi kullanılmaz. Erzurum Et Kavurması doğrudan tüketilebileceği gibi, yemeklere ilave edilerek de kullanılabilir.

Erzurum Et Kavurmasının kesit yüzeyinde yarık ve boşluk bulunmaz. Erzurum Et Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Tablo 1. Erzurum Et Kavurması Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	45
Tuz, % (m/m), en çok	3
Peroksit sayısı, mmol O ₂ /kg, en çok	20
Yağ mg/100 en çok	30
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	375
pH	4,5 – 6,2

Üretim Metodu:

Erzurum Et Kavurmasının üretiminde, Erzurum meralarında doğal olarak beslenen büyükbaş hayvanlardan elde edilen but etleri tercih edilir.

10 kg kavurma için bileşenler:

- 17 kg et
- 1,20 kg hayvan yağı (böbrek yağı)
- 300 g tuz

Etler ve yağlar, 7x7x7 cm ebatlarında (küp şeklinde) doğranarak buhar sıcaklığı 110°C olan buhar kazanlarına konur. Kazanın içindeki etlerin iç sıcaklığı 93-95°C'ye gelince 4 saat kadar arada bir karıştırılarak iyice pişirilir. Kavurma etlerinin pişirme esnasında uygulanan ısının etkisiyle etin iç sıcaklığının yükselmeye başlamasıyla

birlikte, ette mevcut olan kas lifleri uzayıp kısalmaya başlar. Bu kasılmalar sonucu kasların içindeki sıvıların dışarı itilmesine sebep olmakta ve etlerin hacimlerinde küçülmeler yaşanır. Pişen etler, 0-4 °C'de 1 saat dinlendirildikten sonra dilimlenerek paketlenme bölümüne alınır. İsteğe bağlı olarak 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg'lık miktarlarda gıda ile temasa uygun teneke kutularda veya malzemelerden yapılmış ambalajlarda vakumlanarak paketlenir.

Paketlenen ambalajların etrafı temizlenerek hava almayacak şekilde kapatılır. Paketin ağzı açılmadan en az 6 ay ve daha uzun süre muhafaza edilebilir. Kavurma yapma işleminin amaçlarından biriside etin uzun süre muhafaza edilmesini sağlamaktır.

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

Erzurum Et Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Et Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 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 tarafından; Erzurum Et Kavurması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Et Kavurması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.