

No: 1661 – Mahreç İşareti

KAYSERİ KAVURMASI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1661
Tescil Tarihi	: 18.11.2024
Başvuru No	: C2024/000124
Başvuru Tarihi	: 28.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma/İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. Kocasinan Bulvarı Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Kayseri Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Kavurması; büyükbaş hayvan (sığır) karkas etlerinin kemiksiz olarak ve doğrandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve bu etlerin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesi/kavurulması ile hazırlanan ısıl işlem uygulanmış, işlenmiş bir et ürünüdür.

Kayseri Kavurması üretiminde, karkas etleri halk arasında kuşbaşı olarak da bilinen boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde bıçakla ve/veya makine ile doğranmış şekilde kullanılır.

Kayseri Kavurması tüketicilerin isteğine bağlı olarak soğuk ya da sıcak olarak tüketilir ve servisi yapılır. Ayrıca çeşitli yemek vb. gıdaların hazırlamasında bir bileşen olarak kullanılır.

Kayseri Kavurmasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Ayrıca üretimde sakatat vb. bileşenler de kullanılmaz.

Kayseri Kavurması; Kayseri ilinin adıyla özdeşleşmiş bir kavurmadır. Kayseri Kavurmasında; özellikle karkas etlerinin hazırlanması ve pişirilmesi/kavurulması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen Kayseri Kavurmasının, Kayseri ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 100 kg Kayseri Kavurması Üretimi İçin Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 100 kg karkas eti,
- 20 kg iç yağı,
- 1,8 kg tuz.

Kayseri Kavurmasının Üretim Aşamaları:

Kavurma Bileşenlerinin Hazırlanması: Üretimde kullanılan karkas etleri ve iç yağları, tercihen Kayseri ilinde yetiştirilen sığırlardan temin edilir.

Üretimde kullanılacak olan karkas etleri ve iç yağlar; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak temin edilir. Bu bileşenler; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak parçalanarak/doğranarak kavurma üretimine hazır hale getirilir.

Elde edilen bu bileşenlerin en kısa sürede ısıl işleme tabi tutulması esastır. Bu bileşenler hemen kavurmaya işlenmeyecek ise soğuk zincir şartlarında muhafaza edilmesi/depolanması sağlanır.

Pişirme/Kavurma ve Ambalajlama: Öncelikle kavurmada kullanılacak iç yağları yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun kaplara/kazanlara konulur. Yağların üzerine doğranmış etler konulur ve alttaki yağların erimesiyle birlikte iyice karıştırılır. Daha sonra bu et ve yağ karışımına tuz eklenir.

Kazan sıcaklığı genellikle 90-100 °C sıcaklık aralığında olduktan sonra yaklaşık 3 saatlik bir süre içerisinde gıda ile temasa uygun kürek vb. ile ara sıra karıştırılarak pişirme işlemi gerçekleştirilir. Bu süre sonunda pişirmenin/kavurmanın uygunluk kontrolü için etin kıvamı, pişme durumu, lezzeti gıda işletmecileri tarafından

kontrol edilerek pişirme işleminin sonlandırılmasına karar verilir. Bu sebeplerle; özellikle karkas etlerinin hazırlanması ve pişirilmesi/kavurulması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Elde edilen kavurma oda koşullarında dinlendirilir. Sonrasında muhtelif boyutlardaki gıda ile temasa uygun kaplara/ambalajlara vb. konulur.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Kayseri Kavurmasının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları soğuk zincir koşullarında, kokulardan ari, doğrudan güneş ışığı almayan, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Kayseri Kavurmasının; üretiminden piyasaya arzına kadarki tüm aşamalarında soğuk zincir koşullarına uyulur, asgari teknik şartlar ile gıda hijyeni kurallarına riayet edilir.

Kayseri Kavurması; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da tüketici isteğine bağlı olarak ambalajlı üründen muhtelif ağırlıklarda tartılması suretiyle ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Kayseri Kavurması; tüketicilerin isteğine bağlı olarak soğuk ya da sıcak olarak tüketilir ve servisi yapılır. Ayrıca çeşitli yemek vb. gıdaların hazırlamasında bir bileşen olarak kullanılır.

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

Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Kayseri Kavurmasının Kayseri ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Kayseri Kavurmasının tüm üretim aşamaları, Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri Ticaret Odası ile Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Kayseri Ticaret Borsası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Kayseri Kavurmasının muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Kayseri Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim merci, 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.