

No: 1210 – Mahreç İşareti

MİLAS KANLI KAVURMASI

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1210
Tescil Tarihi	: 06.09.2022
Başvuru No	: C2021/000317
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Kanlı Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Kanlı Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Kanlı Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Kanlı Kavurması; köy tavuğu, yeşilbiber, domates, domates salçası, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak üretilen yemektir. Bütün haldeki köy tavuğu derisiyle birlikte doğranıp az miktardaki suda pişirildikten sonra zeytinyağında kavrulur ve diğer bileşenlerle birlikte pişirilir.

Milas Kanlı Kavurması; içeriğindeki domates ve domates salçasının verdiği kırmızı renk nedeniyle coğrafi sınırdaki "kanlı kavurma" olarak bilinir. Milas Kanlı Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır.

Üretim Metodu:

Milas Kanlı Kavurması üretiminde, bütün haldeki köy tavuğu kullanılır. Üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1100 - 1300 g köy tavuğu
- 140 g soğan
- 2 tane tatlı 1 tane acı yeşilbiber
- 220 g domates
- 50 g domates salçası
- 20 g pul biber
- 20 g tuz
- 100 ml zeytinyağı
- 70 ml su

Bütün haldeki köy tavuğu yıkanıp temizlendikten sonra derisi ile birlikte kemikli olarak doğranır ve bol su ile tekrar yıkanır.

Bir tavaya su konur ve orta ateşte ısıtılmaya başlanır. Su ılımadan üzerine tavuk parçaları koyulup gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çekince zeytinyağı eklenip kavrulmaya başlanır. Etlerin renkleri değişince doğranmış yeşilbiber ve soğan ilave edilir ve karıştırılarak kavurmaya devam edilir.

Soğanlar ve biberler sararınca salça koyulup birkaç kez karıştırıldıktan sonra küçük doğranmış domatesler, pul biber ve tuz eklenerek karıştırılır.

5 dakika kadar daha karıştırılarak pişirilen Milas Kanlı Kavurmasının servisi, genellikle 35 cm çapındaki metal bir sahanın içinde yapılır.

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

Milas Kanlı Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Kanlı Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Milas Kanlı Kavurması ibaresi ile 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.