

No: 1594 – Mahreç İşareti

MİLAS CİĞER KAVURMASI

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1594
Tescil Tarihi	: 28.05.2024
Başvuru No	: C2022/000256
Başvuru Tarihi	: 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Ciğer 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 Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Ciğer Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ciğer Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ciğer Kavurması; dana ciğerinin zeytinyağında kavrulması suretiyle Muğla ili Milas ilçesinde üretilen kavurmadır. Milas Ciğer Kavurmasının üretiminde, asitlik derecesi en fazla 1 olan ve memecik zeytinlerinden elde edilen zeytinyağı kullanılır.

Milas Ciğer Kavurmasının üretiminde kullanılan ciğer ise, buğday, arpa, çavdar, tritikale gibi tahılların samanlarıyla ve yonca, mısır, sorgum veya mısır silajı ile beslenen danalardan günlük olarak elde edilen taze ciğerdir. Danaların beslenmesinde şekerpancarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmaz.

Milas Ciğer Kavurması Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Milas esnaf geleneklerinde eski zamanlarda sabah kahvaltısında tüketilmekteyken günümüzde öğle yemeği olarak tercih edilir hale gelmiştir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Ciğer Kavurması üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen ve buğday, arpa, çavdar, tritikale gibi tahılların samanlarıyla ve yonca, mısır, sorgum veya mısır silajı ile beslenen danalardan günlük olarak elde edilen taze ciğer kullanılır. Danaların beslenmesinde şekerpancarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmaz.

Milas Ciğer Kavurması üretiminde memecik zeytinlerinden elde edilen ve asitlik derecesi en fazla 1 olan zeytinyağı kullanılır.

2 porsiyon Milas Ciğer Kavurması üretmek için kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 300 g dana ciğeri
- 100 ml zeytinyağı
- 5 g tuz
- 60 g sivri biber
- 80 g kuru soğan
- 1/3 demet maydanoz

Dana ciğeri zarından ve içindeki damarlardan temizlenir ve keskin bıçakla 2-3 cm² büyüklüğünde parçalar halinde kesilir. Ciğerlerin kalınlığı en çok 0,5 cm kadar uzunluğu ise 3 - 4 cm kadar olmalıdır. 120-130 °C sıcaklıktaki sacda zeytinyağı kızdırılıp üzerine ciğerler eklenir ve tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak en fazla 5 dakika kadar pişirilir. Pişen ciğerlerin üzerine tuz serpilir. Eğer tuz, pişirilme aşamasının başında eklenirse ciğerlerde sertleşme oluşur. Tuz serpildikten sonra ciğerler tahta kaşıkla bir iki kez karıştırılır ve hemen porselen servis tabaklarına koyulur. Milas Ciğer Kavurması sacın üzerinden alınıp sıcak sıcak servis yapılır ve soğumadan tüketilmesi tavsiye edilir. Milas Ciğer Kavurması ısıtılarak servis edilmez.

Servis tabakları içine ince doğranmış kuru soğanlar ve iri kıyılmış maydanozlar ilave edilir. Domates, dilimlenerek tabağın bir kenarına koyulur. 2-3 tane sivri biber eklenir. Milas Ciğer Kavurması tercihen Milas'ın taş fırınlarında, odun ateşinde pişirilmiş pide ekmekleriyle birlikte servis edilir. Servis tabağının yanında ayrıca kimyon, acı ve tatlı kırmızı pul biber ve karabiber bulundurulur.

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

Milas Ciğer Kavurması Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Milas ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Milas'ta yetişen danalardan elde edilen ciğerler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Ciğer Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ve Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; ciğerlerin Milas ilçesinde yetişen danalardan elde edilmesi; zeytinyağının memecik zeytininden yapılması ve asitlik değerinin en fazla 1 olması, üretim metoduna uygunluk ve Milas Ciğer 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.