

**No: 1283 – Mahreç İşareti**

**KARAHALLI CİĞERİ**

Tescil Ettiren  
**KARAHALLI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1283
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000147
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.05.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Karahallı Ciğeri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Karahallı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Açık Pazar Meydanı Karahallı Belediyesi 24/1 Karahallı UŞAK
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Uşak ili Kahallı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Karahallı Ciğeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karahallı Ciğeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Karahallı Ciğeri, 16-24 aylık dana karaciğerinin ince sac üzerinde susuz bitkisel yağ (mutfak margarini) ve kuru soğan ile pişirilmesi ve ekmek arasına konulması suretiyle üretilir.

1 porsiyon Karahallı Ciğeri 95-105 g olup 100-110 g'lık yarım ekmek arasına konur. Servisi sıcak olarak ve tabak içine konulmuş yarı pişmiş domates dilimleri, kızarmış sivri biber ve ince dilimlenmiş kuru soğan ile birlikte yapılır. Ekmek arasındaki ciğerin üzerine isteğe bağlı olarak toz biber, kimyon veya acı pul biber serpilebilir.

Karahallı Ciğerinin üretiminde parlak, koyu kahverengi renkli, lekesiz dana ciğeri kullanılır ve zar, sinir, damarlı kısımları ve yağlarından tam olarak temizlenir. Ciğerin yüzeyi buğday unu, mısır unu vb herhangi bir bileşen ile kaplanmaz.

Karahallı Ciğerinin pişirilmesinde kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıkta olup, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamak amacıyla ortasında yağ biriktirecek şekilde ve en fazla 15-200 eğime sahiptir.

Karahallı Ciğerinin geçmişi eskiye dayanır. Karahallı ilçesinde doğum, nişan gibi özel günlerde ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Karahallı Ciğerinin üretiminde 1 porsiyon için kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

#### Pişirme sürecinde

- 55-60 g dana ciğeri
- 30-35 g susuz bitkisel yağ (mutfak margarini)
- 14-18 g soğan
- 0,7-1 g tuz
- 0,3-1 g kırmızı toz biber

#### Servis sürecinde

- 20-40 g kızarmış yeşil sivri biber (acı/tatlı)
- 20-25 g kızarmış domates
- 0,1-0,5 g kırmızı toz biber, kimyon veya pul biber

Mutfak margarini: En az %99 oranında yağ içeren bitkisel susuz yağdır. 14 °C' nin altında muhafaza edilir.

#### Hazırlanması

Kesilen 16-24 aylık sağlıklı danadan elde edilen karaciğer 1-2 saat dinlendirilir. +4 °C'deki buzdolabında en fazla 3 gün bekletilebilir. Uzun süre bekletilen ciğer kullanılmaz.

Genç hayvanın ciğer zarı ince olduğundan kopmaması için dikkatlice ciğerin zar, sinir, damarlı kısımları ve yağları tamamen temizlenir. Zar kaygan olduğu için bıçağın ters tarafı kullanılır. Temizlenen ciğerler önce 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrılır, varsa kalan sinir, yağ ve zar parçaları temizlenir ve 2-3 mm kalınlığında ve 2-2,5

cm uzunluğunda kesilir. Parçaların eşit büyüklükte olmasına dikkate edilir. Kesilen ciğerler, pişirilinceye kadar +4 °C' de buzdolabında muhafaza edilir ve en fazla 1-2 saat içerisinde pişirilir.

#### Piştirilmesi

1 kg ciğer için 400 g mutfak margarini ve 200 g iri doğranmış soğan kullanılır.

Karahallı Ciğerinin piştirilmesinde kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıkta olup, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamak amacıyla ortasında yağ biriktirecek şekilde ve en fazla 15-20° eğime sahiptir. Yağ ve ciğer miktarına bağlı olarak, ciğer sacın en çok ¼ lük kısmını kaplamalıdır.

Metal sacın ortasına mutfak margarini (bitkisel susuz yağ) konup eritilir. Yağ kızardığında ciğer, ve soğan, % 0,5-1 oranında tuz ve % 0,3-0,5 oranında toz kırmızı biber ilave edilir. 15-20 dakika 150-180 °C'de pişirilir. Pişirme sırasında, yanmayı önlemek için dakikada 4-5 kez supatula ile karıştırılır. Pişen ciğerler sacın dış kısmına doğru daire şeklinde dizilir, yağ orta kısımda toplanır. Ocağın ateşi 45-55 °C'ye getirilir. Ciğerlerin servisi yapılmaya kadar bu şekilde bekletilir. Sac üzerindeki ciğer tamamen tüketilmeden üzerine çiğ ciğer ilave edilmez. Pişme süresi sonunda soğan parçaları ısı işlem sebebi ile erimiş olduğundan görünmemelidir. Ciğer metal sac üzerinde bekletilirken, sacın kenarına dilimlenmiş domates ile ortada bekletilen yağ içerisine bütün halde sivri biber konulabilir. Biber, ciğerin pişmesi tamamlanmadan 3-4 dakika önce konulmalıdır. Yağ ve ciğer miktarına bağlı olarak, ciğer en çok ¾ lük kısmını kaplamalıdır. Bekleme sırasında yağın ½ lik kısmı ürün ile beraber kalmalı, diğer kısım merkezde beklemelidir.

#### Servisi

1 porsiyon ciğer 95-105 g olup 100-110 g'lık yarım ekmek kullanılır. Ciğerin yağı iyice süzildikten sonra ekmeğin arasına konur. Ciğerin üzerine isteğe bağlı olarak toz biber, kimyon veya acı pul biber serpilebilir. Domates, biber ve soğan tabağa konur ve Karahallı Ciğerinin servisi sıcak olarak yapılır.



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

Karahallı Ciğerinin geçmişi eskiye dayanır. Karahallı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Karahallı Ciğerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Karahallı Belediyesinin koordinasyonunda ve Karahallı Belediyesi, Karahallı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karahallı Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karahallı Ciğeri 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.