

No: 462 – Mahreç İşareti

RİZE KAVURMASI

Tescil Ettiren
RİZE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.10.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 462
Tescil Tarihi	: 15.10.2019
Başvuru No	: C2017/242
Başvuru Tarihi	: 27.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: İslampaşa Mah. Menderes Bulvarı No: 522 Merkez 53100 RİZE
Coğrafi Sınırı	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Kavurması ibaresi, marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kavurması, 1900'lü yılların başından itibaren büyükbaş hayvanların etlerinin kuşbaşı büyüklüğünde doğandıktan sonra içinde büyükbaş hayvanın yağı eritilmiş kazanlarda sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle elde edilen ve teneke veya rulo ambalajda saklanan yöresel üründür.

Rize Kavurması yapımında; ağırlığı 150 kg'ın altında olmayan, randımanı yüksek, dişi simental veya holstein cinsi 4-6 yaş arası hayvanların eti kullanılır. Rize'ye canlı olarak getirilen hayvanlar burada kesilir.

Rize Kavurması ayırt edici özelliğini; ete hiçbir katkı maddesi ilave edilmeden, kendi yağıyla uzun süre sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle kazanır. Bu şekilde uzun süre pişmesi, Rize Kavurmasının yağını muhafaza etmesini ve yumuşak olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Rize Kavurması; Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği, Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik vb. yatay gıda kodeksi hükümlerine uygun olarak üretilir. Ayrıca, Rize Kavurması üretiminde kullanılan alet ve ekipmanlar, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygundur.

1. Pişirmede kullanılan ekipmanların özellikleri:

- 1.1. **Kavurma kazanı (tavası):** Üst çapı 130 cm, taban çapı 115 cm, taban kalınlığı 4 mm, yükseklik 36 cm ve hacmi 380 l olan bakır kazan kullanılır. Bakır kullanılmakta amaç etin ağır pişmesi ve ısıyı orantılı yayarak etin her bölgesini aynı oranda pişirmektir.
- 1.2. **Lapa (Laperi):** Kavurma kazanını karıştırmaya yarayan, yaklaşık 170 cm uzunluktaki borunun ucuna takılmış bakır spatuladır.
- 1.3. **Odun:** Kavurma pişiminde kullanılan odun genellikle gürgen veya kızılğaç odunudur. Odun ile birlikte hayvandan çıkan kemiklerin bir kısmı da yakılır kemik eriyerek odunun daha kuvvetli yanması sağlanır.

2. Rize Kavurmasında kullanılan malzemeler ve oranları:

Tablo-1: 100 kg Rize Kavurması üretmek için kullanılacak bileşenlerin miktarları ve özellikleri

	<u>Bileşenin özelliği</u>	<u>Bileşenin miktarı</u>
<i>Et</i>	Kemik, sinir ve yağlardan arınmış inek eti	140 kg
<i>İç Yağı</i>	Tamamen kavurmalık etten ayrılan ve hiçbir madde eklenmeden kullanılan katı iç yağı	14 kg
<i>Tuz</i>	İri boyutta kaya tuzu	2,8 kg
<i>Kavurma Yağı</i>	İç yağının tamamen eritilmiş sıvı hali	112 kg

3. **Rize Kavurmasının hazırlanması:** Kesilen etler 4 ila 7 gün soğuk depoda dinlendirilir. Kemik, yağ, sinir ve zarlardan arındırılmış et kuşbaşıdan daha büyük doğranarak (her bir tane yaklaşık olarak 3 kuşbaşı büyüklüğünde) pişmeye hazır hale getirilir. Etlerden çıkan hayvana ait iç yağı kıyma makinesinde çekilerek kazanda odun ateşi üzerinde eritilir. Eriyen yağa et eklenir, karıştırılarak 2 ila 2,5 saat odun ateşi üzerinde pişirilir. Pişme esnasında tuz eklenir. Kavurmanın piştiği; etin yumuşamasından ve kokusundaki

aromanın değişmesinden anlaşılır ki burada kavurma ustalarının marifeti devreye girer. Rize Kavurma ustaları geleneksel yöntemler ile usta-çırak ilişkisi içerisinde yetiştirilmekte olup, en az 10 yıllık bir çalışmanın sonunda yörede usta sıfatını kazanır. Rize Kavurmasına herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmaz. Nihai üründe nem en çok %45, tuz en çok %3, yağ en çok %30 oranında olmalıdır. Pişirilen kavurma, kazanıyla birlikte özel üretilen el arabasına konulur. El arabasının özelliği; pişirilen kavurmanın tavasıyla beraber üzerine konulmasını ve tavanın süzme işleminin devam ettiği 45 dakika boyunca kademeli olarak en son 90° açığa getirilip tüm yağın süzülmesini sağlayan mekanizmaya sahip olmasıdır. Süzdürme işlemi için tava kademeli olarak kaldırılıp dik konuma getirilir. Süzme işlemi yaklaşık 45 dakika sürer. Yaędan arındırılan kavurma küreklerle karıştırılır. Kavurmayı karıştırmanın amacı eti ayıklarken gözden kaçan sinirlerin tekrar kavurmadan uzaklaştırılması ve küçük parçalarla büyük parça kavurmaların homojen bir şekilde karışmasıdır.

4. **Paketleme:** Dolum işlemi esnasında, tamamen süzdürülmüş kuru kavurmaya %10 ila %12 arasında yağ eklenir baskı uygulanarak teneke veya kılıflara dolum yapılır. Sızdırmayan, vakumlu, hava geçirmez şekilde 10 veya 20 kg'lık metal tenekelerle, rulo ambalajla veya 1-4 kg arasındaki gıdaya uyumlu suni kılıflarla paketlenir. Tüketicilerin satın almasını ve kullanımını kolaylaştırmak için rulodan 150 / 250 / 500 / 1000 gr'lık dilimler şeklinde kesilmiş kavurmanın vakumlu poşetlerde satılması da mümkündür.
5. **Muhafaza, dağıtım ve tüketim koşulları:** Ambalajlanmış kavurmalar birkaç saat dinlendirildikten sonra soğuk hava deposuna konulur ve satışa hazır hale gelir. 0° C ila +4° C olan soğuk hava depolarında 4 ay süreyle muhafaza edilebilir, yine aynı sıcaklık koşullarındaki soğutmali araçlarla taşınabilir. Ambalajı açılınca 1-2 gün içerisinde tüketilmelidir. Soğuk şekilde veya ısıtılmak suretiyle tüketilebilir.

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

Rize Kavurması, Rize iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, eski dönemlerden beri yapılmasından, tuz haricinde herhangi bir katkı maddesi kullanılmasından, odun ateşinde uzun süre pişirilmesinden, hayvanın iç yağının eritilerek eklenmesinden ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Rize Kavurmasının denetimi Rize Ticaret Borsası koordinasyonunda, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Rize Temsilcilięinden oluşan ve ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim merci tarafından yılda 1 defa düzenli olarak ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime ilişkin raporlar, Rize Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimde, özellikle ařaęıda belirtilen hususlar kontrol edilir.

1. Hayvanın seçimi, kesilmiş etin dinlendirilme süresi ve kesim aşamaları,
2. Rize Kavurmasının bakır tava/kazanda pişirilmesi
3. Rize Kavurmasına tuz haricinde herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmadığı
4. Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğu
5. Pişirme sıcaklığı ve süresi
6. Nihai ürünün duyuusal özelliklerinin denetlenmesi: üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.
7. İşleme, paketleme saklama ve dağıtım koşulları ile paket üzerindeki coğrafi işaret ibaresinin ve amblem kullanımını

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.