No: 1490 – Mahreç İşareti

MİLAS ÇINTAR KAVURMASI

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1490
Tescil Tarihi	**:**	25.10.2023
Başvuru No	**:**	C2022/000128
Başvuru Tarihi	**:**	15.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Milas Çıntar Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Hayıtlım 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	**:**	Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Milas Çıntar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Milas Çıntar Kavurması ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çıntar Kavurması; mantar, kuru soğan, zeytinyağı, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz kullanılarak Muğla ili Milas ilçesinde üretilen yemektir. Servisi; porselen tabakta, üzerine çeyrek limonun suyu sıkılıp yanına bir dilim limon ve birkaç dal maydanoz ile dereotu konularak yapılır. Gıda ile temasa uygun karton veya plastik ambalajlarda paketlenerek de satışa sunulabilir.

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde kullanılan mantar, ormanlarda doğal olarak yetişen ve eylül ayının sonlarından ocak ayının sonlarına kadar yağan yağmurlardan sonra çıkan Lactarius Semisanguifluus türü mantar olup coğrafi sınırda "çıntar" olarak adlandırılır.

Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çıntar mantarı kullanılır.

4 porsiyon Milas Çıntar Kavurması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

15-16 adet çıntar
1 adet orta boy kuru soğan
100 ml zeytinyağı
10 g pul kırmızıbiber (acı, tatlı veya karışık)
5-6 g karabiber
3-7 g tuz
Limon
Maydanoz
Dereotu

Milas Çıntar Kavurmasının Hazırlanması:

Ormanlık alanlardan toplanan çıntar mantarları, parçalanmamalarına özen gösterilerek bol su ile iyice yıkanır ve suyu süzdürülür. Bir tencerede kaynamakta olan suya konur ve 15 dakika kaynatılır. Kaynayan çıntar mantarları sudan çıkarılarak istenilen büyüklükte doğranır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tavada kızdırılmış zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine sırasıyla çıntar mantarları, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber eklenip mantarların kavurma sırasında saldığı suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edilir. Yemeğin suyu tam olarak çekildiğinde pişirme işlemine son verilir.

Milas Çıntar Kavurmasının servisi; porselen tabakta, üzerine çeyrek limonun suyu sıkılıp yanına bir dilim limon ve birkaç dal maydanoz ile dereotu konularak yapılır. Gıda ile temasa uygun karton veya plastik ambalajlarda paketlenerek de satışa sunulabilir.

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

Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çıntar mantarı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Çıntar Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, Lactarius Semisanguifluus türü çıntarın yörede çıktığı / yetiştiği ve hasat edildiği eylül - ocak ayları içinde düzenli olarak yılda bir defa yapılır. Gerek görülmesi veya şikâyet olması durumunda yine aynı dönem içinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Özellikle çıntar mantarı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Milas Çıntar Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.