

No: 234 – Mahreç İşareti

ANKARA TAVA

Tescil Ettiren

ANKARA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 234
Tescil Tarihi	: 05.12.2017
Başvuru No	: C2014/061
Başvuru Tarihi	: 12.09.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Ankara Tava
Ürünün Adı	: Tava (Et yemeği)
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ankara Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Söğütözü Mh. 2180.Cad. No:5/A 06530 Ankara
Coğrafi Sınırı	: Ankara
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Tava, Ankara ili sınırları içinde bulunan ve kendine has bir floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol ve kaburga kısmı etleri kullanılarak hazırlanan pilavlı bir et yemeğidir.

Üretim Metodu:

Ankara Tavanın üretiminde Ankara ili Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol ve kaburga kısmı etlerinin yağ, sinir damarları gibi istenmeyen kısımları titizlikle temizlenir ve uygun parça büyüklüğünde parçalanır. Kesimden sonra, etlerin 2 ile 4 gün arasında, 4°C'de dinlenmiş olması gerekir. Daha sonrasında herhangi terbiye yapılmaz.

Ankara Tavanın etine %1,0-%1,5 oranında tuz konulur ve başka hiçbir baharat ilave edilmez. Tek sıra halinde kalaylı bakır tavaya dizilen, porsiyonda 200 gr olmak üzere 1200 gr etler taş fırında ve meşe, gürgen, kayın odunlarının ateşinde 200-250°C'de 6 saat pişirilir. Etin pişeceği bakır tava 5 cm yüksekliğinde ve 50 cm çapında olup Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olarak kalaylanmış olmalıdır.

Ankara Tavanın pilavı için, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun 3 kg pirinç ayıklanır. Ayrı bir 5 cm yüksekliğinde, 50 cm çapında olan ve Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olarak kalaylanmış bakır tavaya konur, 250 gr tereyağı ilave edilir. Tavaya daha sonra 6 kg (1 ölçü pirinç 2 ölçü et suyu olacak şekilde) önceden pişirilmiş etin suyu ilave edilir. %1,0 - %1,5 oranında tuz konularak 25 dakika taş fırında ve meşe, gürgen, kayın odunlarının ateşinde pişirilir. Ankara Tava kapaklı ve Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olarak kalaylanmış bakır tabakta, porsiyon başına 300 gr pilav üzerinde 200 gr et konularak servis edilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Ankara Tava, Ankara ili sınırları içinde bulunan ve kendine has bir floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol ve kaburga kısımlarından elde edilir. Ayrıca etlerin hazırlanması ve pişirilmesi ile pilavın pişirilmesi aşamaları dâhil tüm sürecin ustalık becerisi gerektirmesi nedeniyle, Ankara Tavanın tüm üretim aşamalarının belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gerekir.

Denetleme:

Ankara Tavanın yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Ankara İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüęü, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ankara Üniversitesi Gıda Güvenlięi Enstitüsü ve Ankara Ticaret Borsasından en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim komisyonu tarafından yapılır. Ankara Tava coğrafi işaretini haksız Şekilde kullananlar hakkında Denetim Komisyonunca gerekli yasal takibat başlatılır. Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve Őikâyet üzerine ise her zaman yapar.

Ankara Tava üreticilerinin üretimde kullandığı etlerin Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınmaları gerekmektedir. Ankara Tavanın üretiminde kullanılan etlerin menŐei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol eder.

Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde kurulan Komisyon, Ankara Tava üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder.

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