



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 110
Başvuru Tarihi	: 17.09.2004
Başvuru No	: C 2004/011
Yayın Tarihi	: 11.05.2008
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Sahibi	: Develi Belediyesi Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: İbrahim ağa Mah.Cumhuriyet Cad.Develi/Kayseri
Ürünün Adı	: Pide
Coğrafi İşaret	: Develi Cıvıklısı
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Kayseri Develi İlçesi

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 11.05.2008 tarih ve 26873 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 17.09.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 110
Coğrafi İşaret : Develi Cıvıklısı

Ürünün Tanımı:

1)Kullanılan Malzemeler:

Orta Yağlı Koyun Eti (100gr'da 21,3 yağ)	:	100gr
Kuru Soğan	:	0,5gr
Yeşil Biber	:	0,5gr
Sarımsak	:	0,01gr
Maydanoz	:	0,05gr
Baharat (karabiber,pul biber,kırmızı biber)	:	0,1gr
Mayalı Hamur (maya,un,tuz)	:	200gr

"Yukarıdaki oranlar 1 adet cıvıklıya ait oranlardır."

ET:

Cıvıklı yapımında kullanılacak et orta yağlı koyun eti olmalıdır.Yaklaşık olarak 100gr da 21,3 yağ ihtiva etmelidir.Cıvıklı yapımında Erciyes Dağının yaylalarında yetiştirilen ve yağlı kuyruklu koyunlar sınıfına giren koyunların eti tercih edilmektedir. Özellikle yöreye has 7 çeşit yabancı kekik, keven ve şifalı dikenler (çoban çökerten),alıç ağacı yaprakları koyun etinin aromasına büyük ölçüde etki etmektedir. Dolayısıyla zirai ilaç kullanılmamış yemle beslenen ve tamamen doğal ortamda yetiştirilmiş koyun eti cıvıklı yapımında esastır.Ayrıca kesilmiş olan koyun etinde rigor motris'i (sertleşme safhasını) tamamlamaları sağlanmalıdır. KURU SOĞAN:Özellikle cıvıklı yapımında süt beyazı tatlı kuru soğan kullanımı tercih edilmektedir. Sebebi ise diğer kuru soğanların renk ve acı suyu kullanılan etin tat ve görünümünde olumsuz etkilere neden olmasıdır. SARIMSAK: Koyun etinin aşırı derecede yağlı olması sebebiyle sindirim sistemindeki yan etkilerini azaltmak ve hazmı kolaylaştırmak amacıyla cıvıklı yapımında kullanılmaktadır. YEŞİL BİBER: Ete farklı bir aroma kazandırdığı için cıvıklı malzemesinde özellikle tatlı- acı Yeşil Demre Biber tercih edilir.

BAHARAT:Yaz aylarında 0,1gr oranında ipek pul biber cıvıklıya renk ve lezzet vermesi için kullanılır.İpek pul biberin tercih edilme sebebi hilesiz ve natürel olmasıdır.Kış aylarında ise yörenin iklimsel koşulları nedeniyle isteğe bağlı olarak karabiber kullanılır.Çünkü karabiberin insan vücuduna ısı kazandırıcı bir etkisi söz konusudur.

HAMUR:

Un:Kepek oranı yaklaşık %24-26 olan , 74-76 randımanlı (Tip 2 Un) un tercih edilir.

Sebebi:Cıvıklı yapımında 2. Tip Unun(74-76 randımanlı) işçiliğinin kolay olması.

Bu tip unda yoğun olan kepeğin mide öz suyunu emmesi nedeniyle hazmı kolaylaştırması.

Fırın içerisinde hamurun sertleşmeden kıvamında pişmesine ve farklı bir gevreklik kazanmasına yardımcı olmaktadır.

Su:Develi Ovasına has olan suyun özellikleri; Erciyes Dağının volkanik bir dağ olması nedenine bağlı olarak suda bulunan ve hamurun fermantasyonunu olumsuz yönde etkileyen mineral oranının az olması ve ayrıca suyun bimis adı verilen pomza madeninin içerisinde doğal bir filtre gibi süzülerek gelmesi suyun sertliğini büyük ölçüde etkileyen bir unsurdur.Suyun ısı derecesinin de hamur fermantasyonuna olan önemli etkisi sayesinde kaliteli bir hamur elde edilmektedir.

Maya:Cıvıklı hamurunun hazırlanmasında yaş hamur mayası tercih edilir.Ancak hamura katılan maya miktarı iklim, ortamın ısı, suyun ısı derecesi ve hamurun kullanım süresine göre değişkenlik arz eder.

Tuz:Cıvıklı hamuru ve etinin hazırlanmasında özellikle iyotlu tuz (sofra tuzu) kullanılmaktadır.

2)İsteğe Bağlı Kullanılan Malzemeler:

DOMATES: Domates ince dilimler halinde yarı pişmiş cıvıklı üzerine konularak pişmesi sağlanır veya isteğe bağlı olarak kuşbaşı biçiminde doğranarak cıvıklı etine ilave edilir.

MAYDANOZ: Doğal ortamda yetiştirilmiş, kendine has kokusu ve rengi olan yerli maydanoz isteğe göre cıvıklının üzerine ekilerek veya yanında servis yapılır.

LİMON: Etin kendine has yağ tadını azaltmak ve iştah açmak amacıyla cıvıklının yanında servis edilir.

3)Cıvıklı Fırınının Yapısı:

Cıvıklı fırını yerden 80-90 cm yüksekliğinde,zemini kaya tuzu ve cam kırıkları ile doldurularak en az 2x2 metre ebatlarında,kubbe yüksekliği 80cm ve kırmızı ateş tuğlası olan fırının iç zemini od taşı,kubbenin üst kısmı bimis ve pomza madeni ile örtülür.

Od Taşı: Volkanik Erciyes Dağına has fazla işçilik gerektirmeden ustalıklarla yapılan, kolayca işlenen,ısıl iletimin hızlı ve homojen bir dağılım gösteren volkanik bir taş.

Kaya Tuzu ve Cam Parçaları:Isıyı muhafaza için kullanılmaktadır.

Bimis: Fırının kubbesine fazla yük bindirmeden ısıl yalıtımını sağlar.

Üretim Alanı:

Belirtilen özellikteki fırın yapısının oluşturulduğu,kullanılacak malzemelerin cıvıklı malzeme kriterlerine uygun olduğu ve cıvıklı yapımı konusunda Develi İlçesinde eğitilmiş ustaların çalıştırıldığı,cıvıklı yapım metoduna tabi olunan,yasal tüzüklerde belirtilen hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulan ve cıvıklının servise sunulması aşamasına dikkat edilen fırınlarda,lokantalarda,restorantlarda,yemekhanelerde üretilmesi uygundur.

Tescil No : 110
Coğrafi İşaret : Develi Cıvıklısı

Üretim Metodu:

Malzemelerin Hazırlanması:

Hamurun Hazırlanması:

Tip 2 un elenerek oda sıcaklığına göre (23°-30°) ısı derecesi ayarlanmış su,yaş hamur mayası ile birlikte harmanlanır ve hamur yoğurma işleminin orta safhasında iken su içerisinde eritilmiş iyotlu tuz(sofra tuzu) ilave edilerek 20 dakika yoğrulur.

Kullanılan unun elenme sebebi içinde olabilecek yabancı maddelerden arındırılması ve unun havalandırılarak su,tuz ve mayanın unda homojen bir dağılım sağlaması amacıyla.

Tuzun hamura geç ilave sebebi ise hamur yoğurma süresinin %50 daha kısılması ve fermantasyon esnasında oluşan CO₂ gazı ve kimyasal alkolün oranlarının daha aza indirgenmesi amacıyla.

Kromnikel hamur yoğurma teknesinde yoğrulan hamur 15 dakika fermantasyona bırakılır ve son fermantasyon aşamasında dinlendirme paletlerinde üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında yaklaşık 15 dakika daha dinlendirildikten sonra hamur açma tezgahlarına alınır ve ustalıkla her yeri eşit incelikte elips şekli verilerek razman kepek yardımıyla açılır.Hamur açmada razman kepek kullanılmasının sebebi işçiliği kolaylaştırması ve pişme esnasında fırının iç yapısındaki sıcak olan taşla hamurun direkt irtibatını önleyerek taban kısmının yanmasını engellemek ,kıvamında pişmesini sağlamak ve lifli bir yapıya sahip olan kepeğin sindirimi kolaylaştırmasından da faydalanmak amacıyla.

Fermantasyonu tamamlanmış 200g açılmış hamurun ebatları:merkez genişliği 10-15cm, uzunluğu 90-95cm, kalınlığı 5-7mm arasında değişmektedir.

Cıvıklı Etinin Hazırlanması ve Diğer Malzemelerin İlavesi:

Koyunun dös ve bel kısmı etleri sinirlerinden ve fazla yağlarından ayıklanarak kuşbaşı şeklinde doğranır ve sonrasında 2 numara doğrama bıçaklarıyla çift bıçak usulü kıyılır.Cıvıklı etinin çift bıçak yöntemiyle hazırlanma sebebi daha önceden kuşbaşı hazırlanmış etin çift bıçakla her yerinin darbe alarak diğer kullanılan malzemelerle homojen bir şekilde karışımı ve pişme esnasında etin her yerinin eşit oranlarda pişmesi sağlanır.Ayrıca etin yapısındaki bağ dokunun da parçalanmasıyla daha lezzetli ve yumuşak bir tat kazanması da sağlanacaktır.

Bu yöntemle kıyılan et daha sonra kuşbaşı şeklinde kıyılmış kuru soğan ,sarımsak ve yeşil biberle harmanlanarak etin sebzelele homojen karışımı sağlanır.Bu karışım 5 dakika süreyle çift bıçağa tabi tutulur.Hazırlanan cıvıklı karışımı kimyasal bir değişim amacıyla 0°C-2°C arası sıcaklıkta dinlendirmeye alınır.

Cıvıklı Malzemesinin Hamura Döşenmesi ve Pişirilmesi ve Sunumu:

Belirtilen ebatlarda açılmış olan cıvıklı hamuru üzerine hazırlanan ve dinlendirilen cıvıklı karışımından yaklaşık 101,16gr miktarında konularak hamur üzerine homojen bir şekilde yayılımı sağlanır.Malzemesi döşenmiş olan hamurlar fırın küreklerine uzunlamasına yerleştirilerek fırına bırakılır.

Fırın yakıtı olarak genellikle kızıl çam,meşe dalları ve meyve odunları(kaysı vb.) tercih edilir.Sebebi ise is yapmayan özellikte olması ve fırın içinde az duman çıkaran bir aleve sahip olmasıdır.Fırının yüzey ısısı yaklaşık 230°C olup fırının iç sıcaklığı ise 238°C-330°C arasında değişmektedir.Cıvıklının fırın içinde kalma süresi ise 5-6 dakikadır.Cıvıklı pişme esnasında bir sefer yön değiştirmek ve ısıl işlemin her yere eşit dağılımını sağlamak amacıyla yön değiştirme işlemine tabi tutulur.Cıvıklının sıcaklığı 100°C-110°C 'yi aşmaz çünkü cıvıklı hamuru ve cıvıklı malzemesinin yapısında bulunan su oranını gayet yüksektir.

Fırından pişmiş olarak çıkan cıvıklı isteğe bağlı olarak servise sunulur.Cıvıklı julyen kesim metoduyla verevine 5-6 parça olacak ve yeme kolaylığı sağlayacak biçimde servis edilmektedir.Cıvıklı servisinin yapılacağı masada ayrıca bütün olarak közlenmiş biber,soğan,sarımsak,domates de bulunması isteğe bağlı olup özellikle maydonoz,marul,tere,roka gibi yeşil yapraklı sebzeler cıvıklının yanında servise sunulmak zorundadır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

1. Cıvıklı hamuru yapımında kullanılan malzemelerin(su,un vb.) bölgeye has olması cıvıklıyı benzer yapıdaki ürünlerden ayıran en belirgin özelliktir.Ayrıca kullanılan unun 2. tip un, 74-76 randımanlı buğday unu olması ve içinde kepek miktarının yoğun,gluten miktarının normal oluşu da cıvıklı hamuruna farklılık kazandıran unsurlardandır.
2. Yine yukarda belirtilen ve cıvıklı yapımında kullanılan etin yörede tamamen doğal koşullarda yetiştirilmiş olması ve kullanılan malzemenin belirli kıstaslar içermesi(demre biber,tatlı soğan vs) de cıvıklının ayırt edici özelliği niteliğindedir.
3. Cıvıklı fırını diğer fırınlardan farklı bir mekanizmaya sahiptir.Özellikle cıvıklı yüzeyinin ve malzemesinin eşit oranlarda pişmesini sağlamak için oluşturulan bu fırın yapısının en belirgin özelliği ısı muhafazası için önem arz eden,iyi bir ısı yalıtımı sağlayan ve hızlı ısınıp geç soğuyan od taşı(Erciyes dağına has) kaya tuzu, cam parçaları ve bimis (ponza madeni) kullanılmasıdır.
4. Cıvıklı malzemesi hazırlanışının kendine has bir metodu olması.Öncelikle kuşbaşı sonrasında çift bıçak metoduyla kıyılan malzemelerin harmanlanması ve dinlendirilmesi cıvıklının lezzetini önemli ölçüde etkilemektedir.
5. Cıvıklı hamurunun yukarda belirtilen ölçülerde açılması ve malzemenin eşit orada yüzeye dağıtılması da cıvıklının önemli bir ayırt edici özelliğidir.
6. Cıvıklının sindirimini kolaylaştırmak ve özel bir aroma kazandırmak amacıyla kullanılan özel malzemelerin olması.(sarımsak,baharat vs.)

Ürünün Menşe Ad veya Mahreç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:

1. Develi Cıvıklısı Yapımında Kullanılan Et: (orta yağlı koyun etinin dös ve bel kısmı)

Tescil No : 110
Coğrafi İşaret : Develi Cıvıklısı

2. Develi Cıvıklısının Hamuru: (Kullanılan su ve unun yöreye has olması ve hamur yapımında izlenen metod)
3. Develi Cıvıklısı Malzemeleri: (demre biber, tatlı soğan,sarımsak,baharat)
4. Develi Cıvıklısı Malzemelerinin Hazırlanış Metodu: (kuşbaşı kesim ve çift bıçakla kıyım)
5. Develi Cıvıklısı Hazırlanış Metodu: (Hamurun belirtilen ölçülerde açılması,malzeme döşenmesi)
6. Cıvıklı Fırınının Yapısı: (Fırın yapımında kullanılan yöreye has od taşı,bimis,kaya tuzu,cam kırıkları)
7. Cıvıklının Pişirme Metodu: (Cıvıklının fırında belirtilen sıcaklıkta,sürede ve yöntemle pişirilmesi)
8. Develi Cıvıklısının Servisi: Pişen cıvıklı julyen kesim metoduyla verevine 5-6 parça olacak ve yeme kolaylığı sağlayacak biçimde servis edilmektedir.Üzerine doğranmış maydonoz ekilerek ya da yanında yeşil yapraklı sebzelerle(roka,maydonoz,marul,tere vs) yenilmesi.
9. "Erciyes'den Gelen Lezzet Cıvıklı Projesi" başlıklı ,AB tarafından finanse edilen ve Devlet Planlama Teşkilatının Koordinasyonluğunda yürütülen bir projesinin mevcut olması da cıvıklı için Menşe(veya Mahreç) işareti teşkil etmektedir.
10. Proje kapsamında 50 kursiyerin cıvıklı konusunda eğitilmiş olması,web sitesinin hazırlanmış olması(www.develiciviklisi.com) ve geleneksel hale getirilmesi planlanan cıvıklı festivalinin düzenlenecek olması.

Denetleme: Develi Cıvıklısı Develi Belediyesi Koordinatörlüğünde Develi Esnaf ve Sanatkarlar Odası,Kayseri Tarım İl Müdürlüğü,Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü,Develi Meslek Eğitim Merkezi Müdürlüğünce oluşturulacak dört kişilik bir komisyon tarafından imalat ve kalite kontrolü yapılır.Komisyonunda bir üyenin Gıda Mühendisi olması şartı aranır.

Denetimler ayda bir kere, ihtiyaç vukuunda şikayet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir.

Kayseri İli Develi ilçesine has bir yiyecek olan Develi Cıvıklısının,markalama işleminin yanı sıra ambalajlanması durumunda ve servisi esnasında müşterilere sunulacak liste üzerinde, Erciyes Dağı ve dağın eteklerinde alevli bir ateş ile yanar haldeki fırın ve fırıncı küreği üzerinde pişmiş Develi Cıvıklısı logosu bulunacaktır. Coğrafi İşarete konu olan ibare sadece Develi Cıvıklısı'nda kullanılacaktır. Ayrıca ürün ambalajında veya servis esnasında üreten firma adı,üretim yeri ve ürün ile ilgili asgari bilgilerin yanı sıra ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri,servis esnasında müşteriye sunulacaktır.Ürünün paket servisinde ise karton ambalaj tercih edilmesi istenmektedir.