

No: 650 – Mahreç İşareti

EMİRDAĞ GÜVECİ

Tescil Ettiren
EMİRDAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 650
Tescil Tarihi : 19.01.2021
Başvuru No : C2020/093
Başvuru Tarihi : 27.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Emirdağ Güveci
Ürün / Ürün Grubu : Güveç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Emirdağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Emirdağ Belediyesi Rant Tesisleri Emirdağ 03600 AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır : Afyonkarahisar ve Eskişehir illeri
Kullanım Biçimi : Emirdağ Güveci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emirdağ Güveci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirdağ Güveci ağzı kapalı toprak çömlekte odun ateşiyle ısıtılan taş fırında pişirilen sulu bir et yemeğidir. Afyonkarahisar ve Eskişehir illerinde doğum, düğün, bayram gibi özel kutlama günlerinde pişirilip tüketilen bir yemektir. Emirdağ Güvecinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Emirdağ Güveci sırsız çömlekte pişirilir. Ana malzemesi kuzu etidir. Etin yanı sıra yeşilbiber, patlıcan, domates ve sarımsak da kullanılır. Sebze içeriği pişmiş yemeğin yaklaşık % 25'ini oluşturur. Kullanılacak sarımsak, kabuklarından ayrılmadan yemeğe katılır. Patlıcan tercihen kullanılır. Diğer yörelerde yapılan güveçlere göre daha sulu bir yemek olduğundan, yemekte kullanılan domatesin suyunun yeterli olmaması durumunda, kontrollü bir şekilde su eklenmesi gerekebilir. Emirdağ Güveci etin ve sebzelerin pişirilmesi şeklinde iki aşamalı bir pişirme metoduna sahiptir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

3 kg kuzu eti
250 g yeşilbiber
1 kg domates
1 adet orta boy patlıcan (tercihen mevsiminde)
200 g sarımsak
25 g tuz
Yaklaşık 0,5 l su (sebze suyu yetersiz ise)

Yapılışı:

İri kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti güveç kabına yerleştirilir ve kapağı kapatılır. 1 ila 1,5 saat boyunca 220-230°C sıcaklıktaki taş fırında kontrollü olarak pişirilir. Kontrol, gerek etin karıştırılması gerekse taş fırın içinde çömleğin yerinin değiştirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Etin pişmesinden sonra sebzelerin ilavesi işlemine geçilir. Yeşilbiber 3 cm kadar irilikte, domates yaklaşık 8 parçaya bölünecek şekilde, patlıcan alacalı soyularak 3 cm iriliğinde doğranır. Sarımsak dişleri kabukları soyulmadan ayrılır. Sırasıyla yeşilbiber, patlıcan ve domates ilave edilir. Üzerine sarımsak dişleri ve tuz eşit bir şekilde dağıtılarak eklenir.

Tüm malzemelerin eklenmesinden sonra güvecin kapağı kapatılır. 45 dakika boyunca 220-230°C sıcaklıktaki taş fırında kontrollü olarak pişirilir. Kontrollerde güvecin pişme kıvamına göre çömleğin fırın içindeki yeri değiştirilir. Bu aşamada sebze suyunun yetersiz olduğu durumlarda güvecin olması gereken sulu kıvamının sağlanabilmesi için yaklaşık 0,5 litreye kadar sıcak su ilavesi yapılabilir. Yemeğin üzerinin kızarması isteniyorsa fırınlamanın son 15 dakikasında güvecin kapağı açık bırakılır.

Tüketime hazır hale gelen Emirdağ Güveci satış noktalarında porsiyonluk güveç kaplarında veya standart olarak tabaklara koyularak ile servis edilir.

Emirdağ Güveci farklı gramajlarda tercihen toprak güveç veya gıda ile temasa uygun ambalaj kaplarında paketlenir ve etiketlenir. Soğuk zincirli veya donmuş ürün kategorisinde satışa arz edilebilir. Raf ömrü tercih edilen

ambalaj ve ambalajlama yöntemine bağılı olarak değışkenlik gösterebilir. Yerinde pişirilmiş ürünün üretildiğı gün tüketilmesi gerekir.

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

Emirdağ Güvecinin üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii Emirdağ Belediyesi koordinatörlüğünde; Emirdağ Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Emirdağ Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Emirdağ Ticaret ve Sanayi Odasından birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşur. Eskişehir ilinde gerçekleşecek denetimlerde denetim merciine Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü yerine Eskişehir Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir temsilci dâhil olur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Emirdağ Güvecinin üretiminde kullanılan güveç kabının, etin ve diğer malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunu, sunum ve ambalajlama koşullarını, ayrıca Emirdağ Güveci 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.