

**No: 607 – Mahreç İşareti**

**GERMENCİK EKŞİLİ TAVUK**

Tescil Ettiren

**GERMENCİK BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 607
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.11.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2020/042
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.02.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Germencik Ekşili Tavuk
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Germencik Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yedi Eylül Mah. Köprülü Mehmet Paşa Sk. No:16 Germencik AYDIN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aydın ili Germencik ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Germencik Ekşili Tavuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Germencik Ekşili Tavuk ibaresi ile mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Mustafa Kemal Atatürk'ün 1937 yılında bölgeyi ziyareti sırasında Hıdırbeyli Mahallesi'nde kendisine Germencik Ekşili Tavuk yemeği ikram edilmiştir. Mustafa Kemal Atatürk'ün bu yemeği beğenmesi ve bölgede görev yapan askerlerin de samimiyetle karşılanmaları üzerine, Hıdırbeyli Mahallesi Ege 2. Ordu Madalyası ile ödüllendirilmiştir. Bu madalya ve beratı, Germencik Belediyesinde muhafaza edilmekte olup bu tarihi olay vesilesiyle Germencik Ekşili Tavuk yemeği ile coğrafi sınır arasında ün bağı oluşmuştur.

Germencik Ekşili Tavuk; tavuğun haşlanıp kızartılarak ve daha sonra olgunlaşmamış üzüm suyu kullanılarak hazırlanan yöresel et yemeğidir.

### **Üretim Metodu:**

Germencik ilçesinde yetişen yediveren adıyla bilinen yuvarlak çekirdekli üzüm olgunlaşmadan toplanıp geçirgen çuvallarda sıkılır. Ardından süzülerek posa ve çekirdekten ayrıştırılan ekşi üzüm suyu kaynatılır. Soğuduktan sonra şişelerde saklanır.

Malzemeler (4-6 kişilik) :

- 1 adet köy tavuğu
- 4 baş orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı koruk ekşisi (ekşi üzüm suyu)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet orta boy domates

Germencik Ekşili Tavuk 3 aşamada pişirilen bir yemektir. İlk aşamasında köy tavuğu odun ateşinde bir tencere içerisinde 15 dakika kaynatılır. Ardından ikinci aşamada haşlanan tavuk bir tavada kızdırılan zeytinyağının içinde 5 dakika kadar her tarafı kızarıncaya kadar kızartılır. Kızaran tavuk kenara ayrılır. Yemeğin üçüncü aşamasında kızartmanın yapıldığı tavanın içerisine salça koyulup kavrulur. Önceden doğranan soğan ve sarımsak eklenip pembeleşinceye ve yumuşayınca kadar pişirilir. Doğranmış domates ya da mevsimine göre domates konservesi eklenip bir süre daha pişirilir. Ardından tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ilave edilir. Tavuğun ilk aşamadaki haşlama suyundan bir çay bardağı sosa eklenir pişirilir. Sos hazır olunca tavuk, sos ve haşlama suyu bir tencerede kaynamaya alınır. 1 su bardağı koruk ekşisi (ekşi üzüm suyu) eklenir. Bir araya alınan tüm malzemeler 25 dakika daha kaynatılır. Yemek yapım aşaması tamamlandıktan sonra demlenmesi ve ekşiyle üzüm suyu yani koruk suyunun tavuğa işlenmesi için en az 2 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra ısıtılarak sıcak olarak servis edilir.

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

Ünü tarihi bir olaya dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Germencik Ekşili Tavuk yemeğinin, Germencik ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Germencik Ekşili Tavuk üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler Germencik Belediyesinin koordinasyonunda; Germencik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Germencik Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Germencik Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Germencik Ekşili Tavuk yemeğinin üretiminde kullanılan malzemeleri, üretim metodu ve Germencik Ekşili Tavuk coğrafi işareti ile mahreç işareti ambleminin kullanımını 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.