

No: 1447 – Mahreç İşareti

KÜTAHYA KAZ TİRİDİ

Tescil Ettiren
KÜTAHYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1447
Tescil Tarihi	: 09.08.2023
Başvuru No	: C2021/000191
Başvuru Tarihi	: 16.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kütahya Kaz Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mah. Pir Ahmet Caddesi No: 74 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Kütahya Kaz Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Kaz Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Kaz Tiridi; haşlanmış kaz etinin, haşlama suyu ile ıslatılmış kuru yufkaların üzerine yerleştirilmesi suretiyle Kütahya ilinde üretilen yemektir. 350 ile 400 g arasındaki porsiyonlar halinde ve sıcak olarak servisi yapılır.

Kütahya Kaz Tiridinin üretiminde kullanılan kuru yufka; özel amaçlı buğday unu, tuz ve su ile hazırlanır, her iki yüzü sacda pişirilip kurutulur. Serin ve rutubetsiz ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

Kütahya Kaz Tiridinin üretiminde kullanılan kaz eti; kasım ile şubat ayları arasında kesilen kazlardan elde edilir. Kazlar, soğuk havada ve kar yağınca kendilerini soğuktan korumak için vücutlarında yağ biriktirmeye başladıkları için etleri yağlı olur. Bu sebeple kesimleri, kasım ile şubat ayları arasında yapılır. Kazın eti yağlı olduğu için yemeğe ayrıca yağ konulmaz. Kaz eti derin dondurucuda muhafaza edilerek tüm yıl boyunca yemeğin üretiminde kullanılabilir.

Kütahya Kaz Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özel gün ve davetlerde mutlaka ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kütahya Kaz Tiridinin üretiminde kullanılan kaz eti; coğrafi sınırdaki yetiştirilen ve kasım ile şubat ayları arasında kesilen kazlardan elde edilir. Kaz eti derin dondurucuda muhafaza edilerek tüm yıl boyunca yemeğin üretiminde kullanılabilir.

6-8 Porsiyon Kütahya Kaz Tiridi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

3,5-4,5 kg kaz eti
8-12 adet kuru yufka
500-600 ml su
25-30 g tuz

Yufka bileşenleri:

1000-1150 g özel amaçlı buğday unu
500-600 ml su
25-30 g tuz

Yufkanın Hazırlanması: Özel amaçlı buğday unu, tuz ve su genişçe bir kaptaki karıştırılıp yoğrulmuş hamur elde edilir ve özdeşleşmesi için 5-10 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur 100-150 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler, yapışmamaları için hafifçe unlanarak düz bir zeminde oklava/merdane ile ince bir şekilde 50-55 cm çapında şekilde açılır. Açılan yufkaların iki tarafı, odun ateşinde ısıtılmış saclarda 4-5 dakika pişirilip gıda ile temasa uygun bir bezin üzerine serilerek kurutulur. Kurutulan yufkalar serin ve rutubetsiz ortamda 6 ay süre saklanabilir. Kütahya Kaz Tiridi üretiminde kullanılan yufkalar genellikle, önceden hazırlanarak muhafaza edilir.

Yemeğin Hazırlanması: Kaz eti bir tencerede su ve tuz ile 1 saat kadar haşlanır. Kuru yufkalar 200°C sıcaklıktaki fırında hafif pembeleşinceye kadar kızartılır, 4 - 6 cm uzunlukta olacak şekilde elle kırılır ve bir tepsiye yerleştirilir. Kazın etinin haşlama suyu, kızarmış yufkaların üzerine dökülerek yufkalar ıslatılır ancak yufkaların çok

yumuşak ya da çok kuru olmamasına dikkat edilir. Kaz eti yağlı olduğundan ayrıca yağ ilavesi yapılmaz. Pişmiş kaz etleri kemiklerinden ayrılarak didiklenir ve tepsideki kızarmış yufkaların üzerine eşit bir şekilde yerleştirilir. Kaz eti, isteğe bağlı olarak fırında 15 dakika kızartılabilir. 350 ile 400 g arasındaki porsiyonlar halinde hazırlanan Kütahya Kaz Tiridinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kütahya Kaz Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetiştirilen kazlar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya Kaz Tiridinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aslanapa Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan kazların coğrafi sınırda yetişmesini; özellikle kazların ile kesim dönemi olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Kütahya Kaz Tiridi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.