

No: 1341 – Mahreç İşareti

BOLVADİN FIRIN ETİ

Tescil Ettiren

BOLVADİN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1341
Tescil Tarihi	: 24.02.2023
Başvuru No	: C2021/000306
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolvadin Fırın Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şazi Mah. Eski Demirciler içi Sok. Bolvadin AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Bolvadin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolvadin Fırın Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolvadin Fırın Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolvadin Fırın Eti; kuşbaşı doğranmış dana veya düve eti, soğan, sivri biber, sarımsak ve domates kullanılarak güveç kap içinde ve meşe odunu ile yakılan 280-300°C sıcaklıktaki taş fırında pişirilerek üretilen yemektir. Pişirme sırasında su ilave edilmez. 5-6 saat pişirilen yemeğin eti, yumuşak kıvamdadır.

Bolvadin Fırın Eti üretiminde kullanılan et, dana ve düve etlerinin gerdan ve kaburga bölgelerinden elde edilir. Az yağlı olup sinirleri tamamen temizlenir. Bolvadin Fırın Eti üretiminde sivri biber yerine; acı, yuvarlak, kurutulmuş ve coğrafi sınırdaki kokurdak biber olarak bilinen acı biber (*Capsicum annuum*) de kullanılabilir.

Bolvadin Fırın Etinin pişirildiği taş fırınlar, ateş tuğlasından yapılırlar ve zemini izole edilir. Fırın yüksekliği 1-1,5 metre olup yarım daire şeklindedir. Meşe odunu közleri, fırının iç hacminin yaklaşık % 50'sini oluşturan bir alanda toplanır. Kalan kısma, birbirine temas etmeyecek şekilde güveç kaplar yerleştirilir.

Bolvadin Fırın Etinin geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel günlerde ve ramazan aylarında üretilir. Coğrafi sınır halkı, evlerinde hazırladıkları bileşenleri fırınlara götürerek, Bolvadin Fırın Etinin güveçte ve taş fırında pişirilmesini sağlarlar. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bolvadin Fırın Etinin üretiminde kullanılan et, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen dana ve düve etlerinin gerdan ve kaburga bölgelerinden elde edilir. Az yağlı olup sinirleri tamamen temizlenir.

Bolvadin Fırın Etinin üretiminde sivri biber yerine, coğrafi sınırdaki kokurdak biber olarak bilinen, acı, yuvarlak ve kurutulmuş biber de kullanılabilir.

5 kişilik Bolvadin Fırın Eti üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 2 kg dana veya düve eti
- 2 adet domates
- 2 adet soğan
- 7-8 adet sivri biber veya kokurdak biber
- 8-10 diş sarımsak
- 20-25 g tuz

Bolvadin Fırın Etinin hazırlanması:

Az yağlı ve sinirleri temizlenmiş etler, 1,5-2 cm büyüklüğünde kuşbaşı doğranıp güveç kaplara konur. Üzerlerine, kuşbaşı et büyüklüğünde doğranmış soğan ve sarımsak, iri doğranmış sivri biber veya kokurdak biber ile tuz ilave edilir. Güveç kaplar, birbirine temas etmeyecek şekilde, meşe odunu ile yakılan 280-300°C sıcaklıktaki taş fırında 4-5 saat pişirilir. Üzerlerine iri doğranmış domates yerleştirilir ve 1 saat daha pişirilir. Yemeğin etinin

yumuşak olmasına dikkat edilir. Fırından çıkarılan Bolvadin Fırın Etinin sevisi, 30 dakika kadar dinlendirildikten sonra pişirildiği kapta ve sıcak olarak yapılır.

Bolvadin Fırın Eti, 4-6°C'de buzdolabında 7 gün muhafaza edilip ısıtılarak tüketilebilir.

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

Bolvadin Fırın Etinin geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolvadin Fırın Etinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası, Bolvadin Ticaret Borsası ve Bolvadin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle kullanılan fırının uygunluğu olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Bolvadin Fırın Eti ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.