

No: 1126 – Mahreç İşareti

TAVŞANLI GÜVECİ / TAVŞANLI GÖVECİ

Tescil Ettiren
TAVŞANLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1126
Tescil Tarihi	: 27.05.2022
Başvuru No	: C2021/000268
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tavşanlı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle Cumhuriyet Meydanı No:1 Tavşanlı KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili Tavşanlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci; 2 yaşındaki erkek keçi etinin veya dananın kaburga ve arka kol etlerinin, tabanına tuz serpilen güveç içine konularak ateş tuğlasından yapılmış fırında pişirilmesi ile elde edilen bir yemektir. İsteğe bağlı olarak sadece et de kullanılabileceği gibi ön pişirmeden sonra domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve salça kullanılarak da üretilir.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin pişirildiği kap; killi toprağın çamur haline getirildikten sonra çeşitli işlemlerden geçirilerek fırınlanması ile elde edilen güveçtir. Fırınlanan pişirme kabının iç kısmı gıdaya uygun lak (film) tabakası ile kaplanır. Güveç kabı ilk kez kullanılmadan önce, lak tabakasının yüzeyi iç yağı ile yağlanarak 110-120°C'de 1-2 saat tavllanır.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin pişirildiği fırının alt ve iç yüzeylerinin tamamı, ateş tuğlası ile kaplıdır. Taban genişliği 2-2,25 metre, yarı konik, yüksekliği 115-125 cm'dir. Taban ateş tuğlasının alt yüzeyi cam yünü ya da cam parçaları ile kaplanarak yalıtım sağlanır.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin geçmişi eskiye dayanır. Tavşanlı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

5 kişilik Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci için bileşenler

2 kg et
500 g domates
500 g biber
50 g karabiber
100 g pul biber
100 g kemik suyu
300 g salça
10 g tuz

Günün erken saatlerinde budaksız meşe odunu yakılarak güveç fırını hazırlanır. 1 saat içinde meşe odunu yanarak köz haline gelir ve güveç fırınının sol kısmına doğru közler sürüklenir. Güveç fırını ateş tuğlasından yapılmıştır. Taban ateş tuğlası, alt yüzeye döşenmeden önce cam parçaları ile kaplanarak ısıyı tutabilecek bir yapıya

sahip olur. Fırının iç kesimi yarım küre şeklinde olup, en yüksek noktası 115-125 cm civarındadır. Fırın, güveç pişirilmesi için özel olarak hazırlanmıştır. Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci kontrollü sıcaklıkta uzun süre pişirildiği için, fırının kubbe kısmı yüksek bırakılır. Ateş, fırının ortasında yakılır, kül ve köz yan tarafa konur. Fırın ısındığında güveç kapları fırının sağ tarafına konur. Diğer kısma kül ve köz konur.

Et hazırlama işlemi başlamadan önce güveç kabının iç kısmına tuz konur.

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen 2 yaşında erkek keçi eti veya dana eti kullanılır. Erkek keçi 20-25 kg ağırlığa sahip ise, karkas etinin her bölümü kullanılır. Dana eti ise karkasın ön kol ve gerdan bölümünden elde edilir. 2 kg etin 1700 gramı yağsız et, 300 gramı iç yağıdır.

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci yapımında kemikli veya kemiksiz et kullanılabilir. Kemikli keçi eti 5-7 cm büyüklüğünde (100-130 g) parçalanır alt kısmına tuz konmuş güveç kabının içine yerleştirilir ve 40 dakika et için ön pişirme işlemi uygulanır.

40 dakika sonra güveç çıkartılarak içine domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve biber salçası konur. Güveç kabın üzeri folyo ile sarılarak fırına yeniden konur ve 3 saat kadar pişirilir. Bu süre içinde fırın kapağı kesinlikle açılmaz. Kullanılan etin özelliğine göre pişirme süresi artabileceğinden, 3 saat sonra Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin pişip pişmediği kontrol edilerek piştiği zaman fırından çıkartılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

Fırın ertesi güne kadar sıcak kaldığından, kesilen hayvanın kaval kemikleri bir kabın içine konularak ertesi sabaha kadar fırında bekletilir. Elde edilen kemik suyu, bir gün sonra üretilen Tavşanlı Güvecinde / Tavşanlı Gövecinde kullanılabilir.

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

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin geçmişi eskiye dayanır ve Tavşanlı ilçesi mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin üretiminde kullanılan etlerin coğrafi sınırdan temin edilmesi dahil tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tavşanlı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Tavşanlı Belediyesi, Tavşanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tavşanlı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden, ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibaresinin, logosunun 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.