

**No: 1309 – Mahreç İşareti**

**GÖLHİSAR KAVURMASI**

Tescil Ettiren  
**GÖLHİSAR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1309
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.01.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000208
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gölhisar Kavurması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gölhisar Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Gölhisar BURDUR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Burdur ili Gölhisar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gölhisar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gölhisar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gölhisar Kavurması; dana eti, iç yağı ve tuz kullanılarak Gölhisar ilçesinde özel pişirme yöntemiyle üretilen bir kavurmadır. Başka herhangi bir katkı maddesi içermez. Genellikle meşe ve ardıç odunuyla yakılan ateşin üzerinde ve sacda pişirilir.

Gölhisar Kavurmasının üretiminde kullanılan et, dananın but bölgesinden alınan yumurta kısmıdır. Terbiye edilmeden ve bekletilmeden kullanılır.

Gölhisar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Gölhisar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Gölhisar Kavurmasının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen danaların etleri kullanılır.

1 porsiyon Gölhisar Kavurması için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 100 g sinirlerinden ve yağından arındırılmış dana eti
- 100 g iç yağı
- 4 g tuz

Dana etinin but bölgesinin yumurta kısmından alınan etlerin yağı ve sinirleri temizlenir. Liflerine paralel olarak çok ince dilimlenir.

Ocağın ateşi ardıç odunu ile tutuşturulur, ateşin devamlılığını sağlamak ve güçlendirmek için meşe odunu eklenir. Ayrıca tüplü ocak da kullanılabilir. Ateşin üzerine sac konup ince doğranmış küçükbaş hayvanın iç yağı sacda kızartılır. Dilimlenmiş et eklenip kevgirle karıştırılır, tuzlanır ve 7 saniye sonra ocaktan alınır. Gölhisar Kavurmasının servisi, gıda ile temasa uygun metal tabaklarda ve yanında domates, soğan, yeşilbiber ve somun ekmelekle birlikte yapılır.

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

Gölhisar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Gölhisar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gölhisar Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gölhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Gölhisar Belediyesi, Gölhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gölhisar Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Gölhisar Kavurması 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.