

**No: 946 – Mahreç İşareti**

**GEDİZ GÜVECİ**

Tescil Ettiren  
**GEDİZ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 946
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.11.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000175
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gediz Güveci
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gediz Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Özyurt Mah. Cumhuriyet Cad. No:3 Gediz KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kütahya ili Gediz ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gediz Güveci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Güveci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Gediz Güveci oğlak veya erkek eti, su, tuz, kuru soğan ve salça kullanılarak üretilir.

Gediz Güveci; iç yağ ile yağlanarak 15 gün taş fırında pişirilerek kullanıma hazır hale getirilen güveçlerin içinde ve çam odunu ile yanan taş fırında pişirilir.

Gediz Güvecinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Gediz ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### 4 kişilik Gediz Güveci bileşenleri:

- 250 g pırlzola (oğlak veya erkek eti)
- 500 g arka but
- 50 g ön bel eti
- 200 g kemikli kaburga eti
- 250 ml sıcak su
- 75 g kuru soğan
- 4 g tuz
- 40 g salça

##### Etlerin hazırlanması:

Üretimde kullanılan etler coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçilerden elde edilir.

Günlük olarak kesilen erkeklerden ya da oğlaklardan bileşen listesinde verilen güveçlik parça etler hazırlanır. Kaburga eti, yağlı ve kemikli olmalıdır.

##### Fırının hazırlanması:

Ateş tuğlalarından yapılan taş fırının kubbe yüksekliği 75 cm, uzunluğu ise 140 cm ve 250 cm'dir. Güveç pişirilecek fırının iç sıcaklığı 250 °C'ye ayarlanır. Fırın çam odunu ile yakılır.

#### Etlerin güvece yerleştirilmesi:

Gediz Güvecinin üretiminde, Manisa Salihli Gökeyüp Köyünden temin edilen güveç kapları kullanılır. Bu güveçlerin çapı 21 cm, derinliği ise 6 cm'dir. Bu kaplar coğrafi sınırdaki iç yağı ile yağlanarak taş fırında 15 gün süre ile pişirilir ve kullanıma hazır hale gelir.

Güvecin tabanına tuz serpilir ve üzerine önce yağlı kaburga etleri sonra diğer etler konup güvecin kapağı kapatılır.

#### Güvecin fırına sürülmesi:

Hazırlanan güveç çam odunuyla yanan 250 °C'deki taş fırına konur. 40 dakika kendi suyu ile pişirilir.

#### Fırından çıkarılarak karıştırılması ve sosunun eklenmesi:

Güvecin tabanındaki kaburga eti çıkarılır. Güveç içinde kalan diğer etlerin üzerine; soğan, salça ve sıcak su karışımıyla hazırlanan sos eklenip güveçten çıkarılan kaburga eti konur. Kapağı kapatılarak tekrar fırına konur ve 5 saat daha pişirilir.

#### Gediz Güvecinin servisi edilmesi:

Fırından çıkarılan Gediz Güvecinin servisi sıcak olarak ve tercihe göre soğan ve ekmele yapılır.

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

Gediz Güvecinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Üretimde kullanılan etler, coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçilerden elde edilir. Gediz Güvecinin üretiminde, Manisa Salihli Gökeyüp Köyünden temin edilen güveç kapları kullanılır. Bu kaplar coğrafi sınırdaki iç yağı ile yağlanarak taş fırında 15 gün süre ile pişirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Güvecinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Gediz Belediyesinin koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere Gediz Belediyesinden 1, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 ile Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından 1 üyenin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Etlerin, Gediz ilçesinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesi.
- Toprak kapların menşenin ve hazırlanmasının uygunluğu.
- Gediz Güveci 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.