

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3331955	Başvuru Numarası	C2024/000407
Evrak Numarası	2024-GE-920829	Evrak Tarihi	30.12.2024 12:32:31
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK GÜVECİ	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	Ürün	YEMEK
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Güveci ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Güveci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	BOZÜ***
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	GÖLP*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	MERK**
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	OSMA****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	SÖĞÜ*
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	YENİ*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHI***

Coğrafi Sınır Ayrıntıları BİLECİK İLİ

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Güveci, Bilecik iline özgü, geleneksel bir yemektir. Kuzu eti, patates, patlıcan, domates, yeşil biber ve sarımsak gibi temel malzemelerin belirli bir sıra ve yöntemle hazırlanıp güveç kabında fırınlanmasıyla yapılır.

Bilecik Güvecinin temel bileşeni olan kuzu eti, doğal yağ oranı ve kas dokusunun dengesi sayesinde pişirme sırasında yumuşayarak kendine özgü bir tat ve aroma oluşturur. Baharatlarla kavranan ve fırında pişen et, sebzelerle uyumlu bir lezzet bütünlüğü sağlar.

Bilecik Güvecinde, sebzeler, yemeğin karakteristik yapısında önemli bir rol oynar. Patates, nişasta içeriği sayesinde kremamsı bir doku oluştururken, patlıcan hafif dumanlı bir aroma katar. Domates, içerdiği likopen ve asit bileşenleriyle yemeğe hafif bir ekşilik ve tazelik kazandırır. Yeşil biber ve sarımsak ise aromatik denge sağlayarak yemeğin tat profilini tamamlar. Bu sebzeler, kızartma ve fırınlama sırasında birbirlerinin doğal yağlarını ve lezzetlerini emerek uyumlu bir bütünlük oluşturur.

Beşamel sos, Bilecik Güveci'nin özgünlüğünü pekiştiren bir unsurdur. Tereyağı, un ve süt ile hazırlanan bu sos, yemeğin üst katmanına kremamsı bir doku ekler. Üzerine serpilmiş kaşar peyniri ise fırında eriyerek altın renginde bir kabuk oluşturur. Bu katman, hem görsel zenginlik sağlar hem de yemeğin içerisindeki malzemelerin lezzetini korur.

Pişirme süreci, güveç kabının homojen ısı dağılımı sağlamasıyla, malzemelerin birbiriyle harmanlanmasını ve lezzetlerin iç içe geçmesini mümkün kılar. Doğru sıcaklık ve süreyle yapılan bu pişirme işlemi, yemeğin tat ve doku açısından ideal formuna ulaşmasını sağlar.

Bilecik Güveci, yerel tarım ürünlerinin ve doğal kaynakların geleneksel yöntemlerle işlenmesiyle ortaya çıkan bir lezzet olup, Bilecik'in mutfak kültürünü ve coğrafi özgünlüğünü temsil eder. Bu yemek, hem bölgenin gastronomik mirasını yaşatır hem de coğrafi işaret niteliğiyle ekonomik ve kültürel bir değer sunar.

ÜRETİM METODU

Bileşen Miktar
Patates 1000 gram
Kuzu eti (isteğe bağlı dana eti) 1000 gram
Yeşil biber 150 gram (5-6 adet)
Domates 500 gram (4-5 adet)
Patlıcan 800 gram
Tuz 9 gram (1.5 tatlı kaşığı)
Sarımsak 9 gram (3 diş)
Pul biber 10 gram (2 tatlı kaşığı)
Et suyu 600 ml (3 kepeç)
Kekik 5 gram (1 tatlı kaşığı)
Sıvı yağ (kızartma için) 50 ml (çeyrek çay bardağı)

Beşamel Sos
Bileşen Miktar
Tereyağı 30 gram (2 yemek kaşığı)
Un 30 gram (2 yemek kaşığı)
Süt 500 ml (2.5 su bardağı)
Karabiber 1 gram (yarım çay kaşığı)
Tuz 3 gram (yarım tatlı kaşığı)
Kaşar peyniri (rendelenmiş) 200 gram

Yapılışı:

1-Etin Hazırlanması: Bilecik güvecinin temel lezzetini oluşturan etin doğru şekilde hazırlanması büyük önem taşır. Kuzu veya dana eti tercihe bağlı olarak seçilir ve düdüklü tencereye alınır. Üzerini geçecek kadar su eklenerek yumuşayana kadar pişirilir. Düdüklü tencerede bu işlem genellikle 20-25 dakika sürer. Haşlanan et, süzgeç yardımıyla süzülerek fazla suyundan arındırılır.

Süzülen et, bir döküm tavaya alınır ve çeyrek çay bardağı sıvı yağ eklenerek yüksek ateşte kavrulur. Kavurma işlemi sırasında, etin üzerine tuz, kekik ve pul biber gibi baharatlar eklenir. Baharatlar, etin doğal aromasını vurgular ve yemeğin lezzet profilini zenginleştirir. Etin dış yüzeyi kavurma sırasında hafif bir karamelizasyon kazanarak daha yoğun bir tat ve çekici bir doku elde edilir.

Et yeterince kavrulduktan sonra ocağın altı kapatılır ve bir kenara alınarak güveçte kullanılmak üzere hazır hale getirilir. Bu aşama, yemeğin ana malzemesi olan etin lezzetinin en üst seviyeye çıkmasını sağlar.

2-Sebzelerin Hazırlanması ve Kızartılması: Sebzelerin hazırlanması, güvecin lezzet dengesi açısından son derece önemli bir aşamadır. Patlıcanlar alacalı olarak soyulur ve küp küp doğranır. Patatesler de benzer şekilde doğranır ve nişastasını azaltmak, kızartma sırasında birbirine yapışmalarını engellemek amacıyla su dolu bir kapta bekletilir.

Geniş bir tavaya yeterli kadar sıvı yağ koyularak yağ iyice kızdırılır. Öncelikle patlıcanlar kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartılır ve fazla yağın alınması için süzgece alınır. Ardından, suyu süzülen patatesler aynı tavada kızartılır. Patatesler de altın rengini aldığı anda fazla yağ süzülürken kenara alınır.

Bu aşamada sebzelerin çıtır bir dokuya sahip olması için yağın sıcaklığına ve kızartma süresine özen gösterilir. Hazırlanan sebzeler, sonraki aşamada güveç için kullanılmaya hazır hale getirilir.

3-Beşamel Sosun Hazırlanması: Beşamel sos, güvecin zengin ve kremamsı dokusunu oluşturan önemli bir katman olarak hazırlanır. Sosun yapımında öncelikle tereyağı bir tencerede kısık ateşte eritilir. Tereyağı tamamen eridikten sonra içerisine un eklenir ve unun kokusu çıkana kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Kavrulmuş una azar azar süt eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Bu aşamada topaklanmayı önlemek için bir çırpıcı kullanılması önerilir. Karışım kaynamaya başladığında içerisine tuz ve karabiber eklenerek tatlandırılır. Sos birkaç taşım kaynatılır ve ardından ocaktan alınarak ılınmaya bırakılır. Hazırlanan beşamel sos, sebze ve et karışımının üzerine eşit şekilde dökülerek güvecin üst katmanını oluşturur.

4. Güveçleri Hazırlama: Kızartılmış sebzeler ve kavrulmuş et geniş bir kaba alınır ve nazikçe harmanlanır. Tüm malzemelerin birbirine iyice karışması sağlanır. Tuz oranı kontrol edilir ve gerekirse biraz daha tuz eklenir. Hazırlanan karışım güveç kaplarına eşit şekilde paylaştırılır. Her bir güveç kabının üzerine birer kaşık et suyu gezdirilir. Bu işlem, güvecin içindeki malzemelerin pişerken kurumaması ve yemeğin daha sulu bir kıvama sahip olması için yapılır. Üzerine doğranmış domates ve biber eklenir, böylece hem görsel bir zenginlik hem de taze bir aroma kazandırılır.

5. Beşamel ve Peynir: Hazırlanan beşamel sos, güveç kaplarındaki sebze ve et karışımının üzerine eşit şekilde dökülür. Beşamel sosu, yemeğe kremi bir doku ve zengin bir tat kazandırır. Sosun üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Kaşar peyniri, pişirme sırasında güvecin üzerinde altın renginde bir kabuk oluşturarak hem görsel hem de lezzet açısından katkı sağlar.

6. Pişirme: Güveç kapları önceden ısıtılmış 200 derece fırına yerleştirilir. Fırında kaşar peyniri eriyip üzeri altın rengini alana kadar, yaklaşık 20-25 dakika kadar pişirilir. Fırının sıcaklık derecesi ve pişirme süresi, kullanılan fırına göre değişebileceği için kontrol edilerek uygun kıvam yakalanır.

Servis: Fırından çıkan güveçler, dilimlenmiş domates ve biber ile süslenir ve sıcak şekilde servis edilir. Güvecin lezzeti ve görünümü sofralara şıklık katarken, taze malzemeler ve baharatlarla zenginleşmiş bir tat deneyimi sunulur.

COĞRAFİ İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFİ SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ÜRÜNÜN tüm aşamaları Bilecik ilinde gerçekleşmelidir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Güveci üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Güveci üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Bilecik Güveci ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
--------------------	----------------	---------------------------------

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası 46575494203-3331955

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3955012 30-12-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ***** tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

*** Başvurunuzla ilgili tebliğatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'uncü maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebliğat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebliğat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=2872B8A890A8118BE0635A01A8C0DAB0> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.