

No: 375 – Mahreç İşareti

TAVAS BAKLAVASI

Tescil Ettiren

TAVAS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 375
Tescil Tarihi	: 09.08.2018
Başvuru No	: C2016/110
Başvuru Tarihi	: 16.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavas Baklavası
Ürünün Adı	: Baklava
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tavas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Samanlık Mah. Cumhuriyet Meydanı, 20500 Tavas / DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Tavas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavas Baklavası; nişanlarda, kınalarda, düğünlerde, bayramlarda kısacası tüm özel günlerde imece usulü ile kendine has geleneksel malzeme ve yöntemlerle hazırlanan ve elle yenmesi tavsiye edilen şerbetli bir hamur tatlısıdır.

Tavas Baklavası Yapımında Kullanılan Malzemeler:

- Sini
- Yastıgeç
- Oklava
- Bakır leğen
- Isran

Sini (Tepsi)

Sini; bakır malzemeden olup işlemeli ve kalaylanmıştır. 80 cm çapında 5 cm derinliğindedir.

Yastıgeç

Ceviz, kayın, çam ağaçlarından üretilen ve genellikle 75x75 cm ebadında, 3 cm et kalınlığında olan, tamamen ağacın gövdesinden yapılan yastıgeçin yine 10 cm uzunluğunda yastıgeçin üretildiği ağaçtan üretilen tutacağı mevcuttur.

Yastıgeç kullanıldıktan sonra mutlaka tutacağından asılması gerekmektedir. Eğer asılmaz duvara dayanır ve/veya yerde yatay bırakılırsa kullanımdan oluşan nemi yastıgeçe zarar verip deformasyona neden olur. Asıldığı takdirde nemi aşağıya süzülüp daha dayanıklı ve uzun ömürlü kalması sağlanır.

Oklava

Çam, kayın, ceviz ağaçlarından üretilen oklava 1 metre uzunluğunda 2 cm kalınlığındadır. Oklavanın da şeklinin bozulmaması için kullanıldıktan sonra duvara asılması gerekmektedir.

Bakır Leğen

Kalaylanmış bakırdan malzemeden yapılmış olup 80 cm çapında, 15 cm derinliğindedir. Hamur yapımında kullanılmaktadır. Dış yüzey kenarları oyma motiflidir.

Isran (Hamur Kesme Aleti)

Isran; 8 cm genişliğinde 10 cm uzunluğunda genellikle demir madeninden üretilen ancak zaman zaman ardıç, çam vb. ağaçlardan da üretilen yoğurulmuş olan hamurdan baklavanın katlarında kullanılacak olan beze (top) hamurlarının kesilmesinde kullanılır.

Tavas Baklavasının Yapımında Kullanılan Teknikler ve Özel Malzemeler:

- Urganu
- Urganlama

Urga Unu

- 1 kg baklavalık buğday unu
- 100 gram kepekli un
- 200 gram arpa unu

Urga Unu Hazırlanışı

1 kg buğday unu, 100 gram kepekli un ve 200 gram arpa unu bir leğen içine sırası ile konular. El ile 5 dakika boyunca karıştırılır.

Urgalama

Baklava hamuru açılırken baklava katları arasında katların birbirine yapışmaması için her katta 35-40 gr urga ununun eşit oranda serilmesine urgalama denir.

Üretim Metodu:

Tavas Baklavasının Hamurunun Hazırlanması:

2 kg baklavalık urga unu ile 100 gr tuz bakır leğenin içinde karıştırılır. Üzerine 700 gr su ilave edilir. 10-15 dk. boyunca karıştırılıp hamur haline getirilir. Üzeri ıslatılmış pamuklu bez ile tamamen örtülür. 30 dk. boyunca dinlendirilir. Dinlendirilen hazır hamurdan ısrın ile 40 adet 70'er gramlık bezeler kesilir.

Tavas Baklavasının Hamurunun Açılması:

Yastıgeç üzerinde hazırlanan 70 gr'lık 40 adet beze urgalama tekniği ile açılır. Açılan hamur katları 10'ar gr çiçek yağı, mısır yağı veya susam yağı ile yağlanır. Tavas Baklavasının katlarının hazırlanmasında ilk 4 kat içerisine ceviz konulmaz. Beşinci katın urgalama tekniği ile açılmasından ve yağlamasından sonra 80 gr ceviz serimi yapılır. Bu serim 35. kata kadar aynı şekilde devam eder. 36. kattan sonra 40. kata kadar yine ceviz konulmadan serim yapılır.

Tavas Baklavasının kat serimi tamamlandıktan sonra yaklaşık 8x4 ebadında dilim kesim işlemi gerçekleştirilir. Kesim işlemi bittikten sonra yağlama yapılır. Yağlama işleminden sonra 15 dakika boyunca dinlendirilir.

Tavas Baklavasının Pişirilmesi:

Tepsi serimi tamamlanan Tavas Baklavası sinileri kara fırın olarak tabir edilen odun fırınlarında meşe odunu ateşinde 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkartılan baklava oda sıcaklığında 60 dakika boyunca dinlendirilir.

Tavas Baklavasının Şerbetlenmesi:

Şerbet için gerekli malzemeler:

- 3,3 kg şeker
- 3 kg su
- 1-2 damla limon suyu

Öncelikle bakır tencereye 3 kg su koyulup kaynatılır. Kaynatılan suyun üzerine şeker ilave edilir. Birkaç damla limon suyunun da katılması ile şerbet kıvamı alıncaya kadar meşe ateşinde kaynatılır. 10 dakika kaynatılan şerbet sıcak halde dinlenmiş baklava üzerine dökülür ve baklava soğumaya bırakılır. Bir gün boyunca dinlendirilen Tavas Baklavası servise hazır hale gelmektedir.

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

Tavas Baklavası yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası haline gelmiş bir üründür. Tavas Baklavasının üretiminde sarı sert baklavalık buğday unu, kepekli un ve arpa unundan oluşan urga ununun kullanılması ve ürünün kara fırında pişirilmesi gerekmektedir. Ayrıca ürünün hazırlanması, pişirilmesi ve dilimlenmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Tavas Baklavası üretimi (coğrafi işaret kriterlerine uygun miktar ve nitelikte malzeme kullanılıp kullanılmadığı ve pişirilmesi)i, pazarlanması, malzeme kalitesi, üretim yeri hijyen koşulları, coğrafi işaretin kullanım biçiminin teknik özelliklerine uygunluk kontrolleri; Tavas Belediyesi koordinatörlüğünde; Tavas İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tavas Ticaret Odasından birer kişinin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler yılda bir defa, şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Tavas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.