

No: 355 – Mahreç İşareti

ISPARTA KABUNE PİLAVI

Tescil Ettiren
ISPARTA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.07.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 355
Tescil Tarihi	: 30.05.2018
Başvuru No	: C2012/097
Başvuru Tarihi	: 20.07.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Isparta Kabune Pilavı
Ürün Adı	: Yemek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Isparta Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Isparta Ekonomi Kampüsü Süleyman Demirel Bulvarı 102. Cadde No:185 ISPARTA
Coğrafi Sınırı	: Isparta ili
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşağıda verilen logo da kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Isparta Kabune Pilavı ayırt edici özelliğini üretiminde Isparta yöresinde yetişen nohut, yöredeki meralarda özellikle kekik ve fiğ otu ile beslenen dana ve kuzunun ve koyun veya keçiden elde edilen tereyağının kullanılmasından almaktadır. Kalaylı bakır kazanlarda ve kazanın tabanına koyulan tatlı ve sulu beyaz soğan halkaları üzerinde ustalık içeren yöntemle pişirilmesi diğer ayırt edici özellikleridir. Kekik ve fiğ otu ile beslenen hayvanların etinden elde edilen et suyunun sahip olduğu aroma, pişirilen pilava geçmektedir. Isparta Kabune Pilavı'nın ayırt edici bir diğer özelliği ise sac ayağında üzüm asmasının çırpısıyla harlı ateşte kısa sürede pişirilmesidir.

Üretim Metodu:

Kullanılan malzemeler:

- 180 gr pirinç
- 300 ml et suyu
- 1 beyaz kuru soğan
- 110 gram haşlanmış nohut
- 250 gr haşlanmış kaburga eti (dana veya kuzu)
- 2 kaşık tereyağı

Beyaz soğan halka şeklinde doğranarak bakır kazanın tabanı bunlarla kaplanır. 24 saat öncesinden haşlanmış iri taneli nohut soğanların üzerine serpilir. Dana veya kuzu eti bir gün öncesinden haşlanır ve liflerine ayrılarak küçük parçalar haline getirilir ve kurutulur. Kurutulmuş bu etler nohutların üzerine serpilir. Soğuk su ile yıkanan pirinç etlerin üzerine örtecek şekilde 1 kat serilir. Bu katın üzerine 1 kat et ve tekrar 1 kat pirinç serpilir. Daha sonra bunların üzerine delikli süzgeç koyularak haşlanmış etin suyu pirinçlerin üzerini aşana kadar ilave edilir. Bakır kazan, sac ayağı denen üçgen şeklindeki demir ayaklı ocağın üzerinde yerden 30 cm üzerine konumlandırılır. Sac ayağı ve kazanın etrafına üzüm asmasından kurutulmuş çok miktarda çırpıyla harlı ateşte pişirilir. Kaynamaya ve suyunu çekmeye başladığında, pirinçler tane tane gözüktüğünde yörede "miyami" adı verilen ustalık gerektiren şekilde hızlıca tereyağı pirinçler üzerine dökülür. Pişirilen pilav delikli kevgirle yukarı doğru karıştırarak ve kevgirin tersiyle hafifçe alt üst edilerek etler pilavın üzerine gelecek şekilde bakır kaplara koyulur. Tabana inmiş tereyağı, karıştırma esnasında yukarı çıkarak tekrar sunum aşamasında aşağı iner. Üzerine karabiber serpilir. Yanında beyaz soğan, yerli yıldız domates ve yeşil biber ile sunulur.

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

Isparta Kabune Pilavı'nın, Isparta yöresinden temin edilen nohut, tereyağı ve et ile geleneksel ve ustalık içeren yöntemle pişirilmesi ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir. Ürün, ünü ve üretim yöntemi ile Isparta iline bağlıdır.

Denetleme:

Isparta Kabune Pilavı'nın, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Isparta Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Isparta İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Isparta Ticaret Borsası, Isparta Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Isparta Kabune Pilavı'nın üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibati başlatır. Denetim Komisyonu öncelikle Isparta Kabune Pilavı'nın üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki lokantalara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Komisyon, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Isparta Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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