

**No: 1814 – Mahreç İşareti**

**PALU TAVA**

Tescil Ettiren  
**PALU KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1814
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.01.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000297
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.10.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Palu Tava
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Palu Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kültür Mah. Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı Palu ELAZIĞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Elazığ ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Palu Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Palu Tava; et, iç yağı/kuyruk yağı, tereyağı, biber ve tuz ile hazırlanan Elazığ ilinin özellikle Palu ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir et yemeğidir.

Palu Tava; Elazığ ilinde halk arasında yaygın olarak yapılması ve tüketilmesi ile bilinir. Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Palu Tava günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Palu Tavanın sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Palu Tavanın üretiminde oğlak veya kuzunun boyun ve bel kısmındaki etler tercih edilir. Özellikle etlerin seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder. Palu Tavanın hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Palu Tavanın üretildiği; Elazığ ili ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### **Palu Tava Hazırlanması İçin Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (6 Kişilik):**

- 1,5 kg oğlak eti veya kuzu eti,
- 1 kg biber,
- 200 g iç yağı ve/veya kuyruk yağı,
- 100 g tereyağı,
- 15 g tuz.

#### **Palu Tavanın Hazırlanması Aşamaları:**

Üretimde kullanılan et ve iç/kuyruk yağları, tercihen Elazığ ilinde yetiştirilen oğlak ve kuzulardan temin edilir.

Üretimde kullanılacak olan et ve iç yağlar; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak temin edilir. Bu bileşenler; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak parçalanarak/doğranarak yemek için hazır hale getirilir.

Öncelikle yıkanan biberler istenilen büyüklükte parçalarına ayrılır. Sap, tohumları/çekirdekli kısımları temizlenir. Gıda ile temasa uygun tava/kapların zeminine bu biberler serilir. Etler biberlerin üzerine örtecek şekilde özenli bir şekilde tavaya dizilir. Doğranmış iç/kuyruk yağları etin üzerine aynı şekilde konur. Son olarak yemeğin tuzu da konulduktan sonra üstü kapalı bir şekilde ortalama 2 saat kadar pişirilir.

Pişirme işleminin etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi ve yemeğin lezzeti için gıda ile temasa uygun topraktan yapılmış tava/kapların ya da çömlek kapların kullanılması ayrıca odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınların/ocakların kullanılması tavsiye edilir. Palu Tavanın hazırlanması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Pişirilmesi tamamlanan Palu Tavanın; ekmek, pide vb. ile beraber, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Palu Tavanın; hazırlanması ve ürünün pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Elazığ ili ile ün bağı bulunan Palu Tavanın tüm üretim aşamaları Elazığ ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Palu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Palu Kaymakamlığı ile Palu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Palu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Palu Tava hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Palu Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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.