

No: 564 – Mahreç İşareti

**DİVRİĞİ PİLAVI /
ALATLI PİLAVI**

Tescil Ettiren
DİVRİĞİ KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 564
Tescil Tarihi	: 09.10.2020
Başvuru No	: C2018/042
Başvuru Tarihi	: 09.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Divriği Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Hükümet Konağı No:1 Divriği SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Divriği ilçesi
Kullanım Biçimi	: Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı, haşlanan etin küçük parçalara ayrılıp, baharatla (karabiber, yenibahar) harmanlanıp tencerenin tabanına yerleştirip daha sonra haşlanmış nohut ile 357 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Adıyaman Besni Üzümü eklenip en üstte hazırlanan pirincin eklenmesi ile pişirilen yöresel bir yemektir.

Geçmişte hayır işlerinde, düğünlerde vb. özel zamanlarda yapılan Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı, günümüzde restoranlarda da yapılmaktadır.

Tarihsel süreci incelendiğinde uzun yıllardır yörede üretilen ve etin hazırlığı da dâhil olmak üzere tüm malzemelerin hazırlığı bilgi ve deneyim gerektirir.

Yemek hazırlanırken, pirinç ve et miktarı eşittir. Etin yarısı kadar tereyağı, üçte biri kadar nohut, üçte biri kadar üzüm, üçte biri kadar da soğan kullanılır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

10 kişilik malzeme listesidir.

1 kilo dana eti

(tercihe göre koyun, keçi ve kümes hayvanlarının eti de olabilir)

1 kilo pirinç

1 su bardağı nohut

1 su bardağı Adıyaman Besni Üzümü

1 orta boy soğan

1 yemek kaşığı kara biber (iri dövülmüş)

1 yemek kaşığı yeni bahar (iri dövülmüş)

250 g tereyağı

Yarım su bardağı sıvı yağ

3 su bardağı et suyu

1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Bir gün önceden et haşlanıp parmak büyüklüğünde didiklenir. Didiklenen ete baharatlar ve tuz eklenip harmanlanıp dinlenmeye bırakılır. Nohut haşlanır ve kabukları soyulur.

Soğan ince doğranıp tencerede sıvı yağda kavrulur. Soğanlar kavrulunca eti tencereye ilave edilip soğanla harmanlanır ve tencerenin dibine düzgünce yayılır. Üzerine haşlanmış nohut ve yıkanmış Adıyaman Besni Üzümü eklenir. Yaklaşık bir saat tuzlu kaynar suda bekletilen pirinç üç kez yıkanıp süzülüp eklenir. Üzerine 3 su bardağı et suyu 4 bardak da su ilave edilip önce harlı ateşte pirinçler suyunu bir miktar çekinceye kadar kaynatılıp ocağın altı en kısık ayara alınır. Pirinçler tamamen suyunu çekene kadar pişirilip alınır. Sonra tereyağı pembeleştirip üzerine dökülür. Tencerenin ağzına temiz bir bez örtülür. Tencereyi kalm bir örtüyle iyice sarıp dinlenmeye

birakılır. Yaklaşık 1 saat dinlendikten sonra tencereyi bir tepsiye ters çevrilerek pilav tepsiye alınır ve o şekilde servis yapılır. Yanında ayrıca üzüm hoşafı ikram edilir.

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

Divriği Pilavı / Alatlı Pilavı yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır yapılan pilav çeşididir. Üretim metodunda haşlanan etin didiklenip baharatla harmanlandıktan sonra ince doğranmış soğanın kavrulup baharatlı etin eklenip karıştırılıp ardından haşlanmış nohut ile yıkanmış Adıyaman Besni Üzümü ve hazırlanmış pirincin eklenerek pişirilmesi yöntemi yöreseldir. Ürünün hazırlığı ve yapımı ustalık gerektirir. Bu nedenle Divriği ile ün bağı bulunan Divriği Pilavı / Alatlı Pilavının, tüm üretim aşamalarının, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi gerekir.

Denetleme:

Denetimler; Divriği Kaymakamlığının koordinasyonunda Divriği İlçe Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı, Divriği İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Divriği İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Divriği Kaymakamlığından konusunun uzmanı birer kişinin katılımı ile en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; üretimde kullanılan malzemeler, üretim metodunun uygunluğu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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.