

No: 1610 – Mahreç İşareti

AKÇADAĞ PILAVI

Tescil Ettiren
AKÇADAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1610
Tescil Tarihi	: 08.07.2024
Başvuru No	: C2023/000014
Başvuru Tarihi	: 10.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçadağ Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akçadağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Doğu M. Ören Cad. Akçadağ MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Akçadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçadağ Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçadağ Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçadağ Pilavı; kundura buğdayından elde edilen bulgur, küçükbaş hayvanları tercihen koyun ya da kuzu (kaburga, arka but, ön kol ve sırt) etinin kuşbaşı doğranıp tereyağı ve kuyruk yağı ile karabiber eklenerek pişirilmesi ile üretilen pilavdır.

Malatya ili Akçadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Akçadağ Pilavı; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle nişan, düğün vb. özel günlerde hazırlanarak tüketime sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akçadağ Pilavında kullanılan kundura buğdayından elde edilen bulgur ile küçükbaş hayvanları tercihen koyun ya da kuzu eti, tereyağı ve kuyruksyağı Akçadağ ilçesinde yetiştirilip üretilen bileşenlerden oluşur.

Akçadağ Pilavı bileşen listesi (10 kişilik):

- 600 g bulgur
- 1 kg koyun ya da kuzu eti
- 200 g tereyağı
- 100 g kuyruk yağı
- 42 g tuz
- 20 g karabiber
- 3,5 l kaynamış su

Kaburga, arka but, ön kol ve sırt eti kuşbaşı halinde getirilip buzdolabında bir gün önceden dinlenmeye bırakılır.

Bir tencerede kısık ateşte tereyağı ve kuyruk yağı eritilip üzerine kuşbaşı doğranmış et ilave edilip üzeri düzeltilerek kapağı kapatılır. 20 dakika sonra et karıştırılıp kapağı yarım kapatılıp et kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir. Et suyunu çekip kızarma sesi gelmeye başlayınca tuz ilave edilir. Kısık ateşte et karıştırılarak kavurulur.

Kavurma haline gelen etin üzerine kaynamış su eklenip kısık ateşte yaklaşık 20-30 dakika kaynatılır. Hazırlanan bu karışıma “tirit” denir. Bir kap içerisinde tereyağı eritilip kavrulduktan sonra üzerine karabiber eklenip homojen kıvama gelince etin üzerine ilave edilir. Ardından bulgur da eklenip kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirilir. Piştikten sonra yaklaşık 10 dakika dinlendirilir. Tercihen bulgurun üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

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

Akçadağ Pilavı köklü geçmişe sahip olup Akçadağ ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçadağ Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akçadağ Belediyesinin koordinasyonunda, Akçadağ Belediyesi, Akçadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Akçadağ Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Akçadağ Pilavı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.