

No: 972 – Mahreç İşareti

SANDIKLI KAPAMA YEMEĞİ

Tescil Ettiren
SANDIKLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 972
Tescil Tarihi	: 17.12.2021
Başvuru No	: C2021/000117
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Kapama Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Belediye Meydanı Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Kapama Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Sandıklı Kapama Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Kapama Yemeği; kuşbaşı dana eti, bulgur, soğan, sıvı yağ, iç yağı, tuz ve karabiber ile yapılan bir yemektir. El yapımı kalaylı bakır tencerede pişirilir. Pişirildiği tencerede ve ortasında et, çevresinde bulgur pilavı olacak şekilde servis yapılır.

Sandıklı Kapama Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır, bayram ve özel davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sandıklı Kapama Yemeği için bileşenler:

- 1 kg kuşbaşı et (dana eti)
- 3 su bardağı sıcak su (eti pişirmek için)
- 2 su bardağı bulgur
- 3 su bardağı sıcak su (Bulgur çeşidine göre su miktarı ayarlanabilir.)
- 1 su bardağı sıvı yağ ve biraz iç yağı
- 3 orta boy soğan
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı:

Dana etinin bonfile kısmı iri parçalar şeklinde doğranır ve soğanla birlikte tas içine konur. Üzerine sıvı yağ ve iç yağı, tuz ve karabiber eklenip karıştırıldıktan sonra bakır kapama tenceresinin içine ters çevrilerek konur. Tasın üzerine ağırlık yapması amacıyla küçük bir ağırlık yerleştirilir. 3 su bardağı sıcak su eklenir ve çok kısık ateşte etler 4 saat kadar pişirilir.

Ayıklanmış ve yıkanmış bulgur, kapama tenceresinin içindeki tasın çevresine yavaşça dökülür. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ve tuz eklenerek 1 saat daha pişmeye bırakılır.

Bulgurlar şişip suyunu çektiğinde kapama tenceresi ocaktan alınır. İçinde etlerin bulunduğu ters çevrilmiş haldeki tas, bıçak ile kaldırılarak tencere içinden alınır ancak etler, kapama tenceresinin içinde kalır. Sandıklı Kapama Yemeği, çevresinde bulgur pilavı ve ortasında et olmak üzere pişirildiği tencere ile servis yapılır.

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

Sandıklı Kapama Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Sandıklı Kapama Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Sandıklı Belediyesinden iki, Sandıklı Kaymakamı ile Sandıklı Sebzeciler ve Meyveciler Esnaf Odasından birer üye olmak üzere ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine ařađıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sandıklı Kapama Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.