

No: 1314 – Mahreç İşareti

HAKKARİ GULOL

Tescil Ettiren

HAKKARİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1314
Tescil Tarihi	: 11.01.2023
Başvuru No	: C2022/000214
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Gulol
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Gulol ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Gulol; su, yoğurt, pirinç, kavut, sade yağ ve/veya tereyağı ve tuz ile üretim metoduna uygun olarak karıştırılarak kaynatılmasıyla hazırlanan bir yemektir.

Hakkari Gulol; hazırlanması bakımından Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Bu yemeğin tarihçesinde; ziyafet, düğün, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği belirtilir. Ayrıca gulul, gilol ve gılol olarak da bilinir.

Hakkari Gulol; uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Gulol; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir.

Hakkari Gulol üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Gulol Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1,5 litre sıcak su, 1 kg yoğurt, 400 g pirinç, 250 g tereyağı ve/veya sadeyağ, 100 g buğday unundan elde edilen kavut ve 25 g tuz.

Kavut: 100 g buğday unu, 70 g tereyağı ve/veya sadeyağ, isteğe bağlı olarak 25 g çiçek balı, üzüm pekmezi veya beyaz şeker.

Hakkari Gulolun Hazırlanması:

Bir tencere içerisine yoğurt konulup kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Yoğurdun kesilmemesi için sürekli karıştırma yapılır. Kaynamaya yakın tencereye sıcak su eklenir.

Pirinçler öncelikle ılık suda bekletir. Nişastasından arındırılan pirinçler yıkanır, süzülür ve aynı tencereye yoğurdun üzerine ilave edilir. Son aşamada tuz eklenir ve 20-30 dakika kadar kaynamaya bırakılır. Pirinçlerin şişmesi ve nispeten yoğun kıvamına gelmesiyle pişirmeye son verilir. Pişirilmesi tamamlanan yemek yayvan bir tepsi veya tabağa alınır ve ortası açılır.

Kavutun Hazırlanması: Bir tava içerisinde sadeyağ ve/veya tereyağı, ocakta eritilerek, üzerine 100 g buğday unu eklenerek 10-15 dakika istenilen yumuşak kıvam elde edilene kadar kavrulur. Üzerine tatlandırmak amacıyla çiçek balı, üzüm pekmezi veya beyaz şeker eklenebilir. Yapılan bu karışımın iyice özdeşleşmesi/karıştırılması gerekir.

Ayrı bir tavada tereyağı ve/veya sadeyağ eritilir, renginin açık kahverengiye dönmesi istenir. Ürünün tarihçesinde, klasik servis şekli Hakkari Gulolun orta kısmı açılır ve eritilmiş sıcak yağ ayrı bir kaptaki yemeğin ortasına yerleştirilir. Sunum için hazırlanan Hakkari Gulolun etrafına kavut serpilir. İsteğe bağlı olarak ekmeğe ile beraber servisi yapılır.

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

Üretim metodu ve servis edilmesi bakımından farklılaşan Hakkari Gulol yemeğinin hazırlanmasında; özellikle bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Gulolun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin 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. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Gulol coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.