

No: 1697 – Mahreç İşareti

ARAPGİR BALIKLI PİLAV

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1697
Tescil Tarihi	: 10.02.2025
Başvuru No	: C2024/000100
Başvuru Tarihi	: 05.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Balıklı Pilav
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No: 2 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Balıklı Pilav, coğrafi sınırdaki sarıbalık olarak isimlendirilen sazan balığı veya alabalıkların içinin tereyağında kavrulmuş kuru soğan, domates, biber ve domates salçasının içine baharat ve pilavlık bulgurun ilave edilmesiyle elde edilen harçla doldurulup pişirilmesi ile hazırlanan yöresel bir yemektir. Arapgir Balıklı Pilav üretiminde geleneksel olarak 266 numaralı coğrafi işaret tescilli Arapgir Mor Reyhanı kullanılır.

Arapgir Balıklı Pilavın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Arapgir Balıklı Pilav üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100 g kuru soğan
- 350 g tereyağı
- 15 g domates salçası
- 2 adet domates
- 3 adet yeşilbiber
- 500 g pilavlık bulgur
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kuru Arapgir Mor Reyhanı
- 4 adet balık (alabalık veya sarıbalık)
- 500 ml sıcak su

Hazırlanması:

Kuru soğan ince ince doğranır ve geniş bir kap içerisine 250 g tereyağı ilave edilerek rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine domates salçası ilave edilerek karıştırılır. Küp doğranmış domates ve yeşilbiberler ilave edilir. Üzerine 200 g bulgur, tuz, karabiber ve Arapgir Mor Reyhanı ilave edilip 3 dakika kavrularak balıkların içlerine doldurulacak harç hazırlanır. Balıklar temizlenip yıkandıktan sonra içleri harçla doldurularak pişirme kabının altına dizilir. Balıkların üzeri 300 g bulgur ile kapatılır üzerine sıcak su ilave edilir ve pişirme kabının kapağı kapatılır. 30 dakika kısık ateşte pişirilir. Servis tabaklarına alınmadan önce 100 g tereyağı eritilip üzerine gezdirilerek her tabakta bir balık ve yanında pilav olacak şekilde sıcak olarak servisi yapılır. İsteğe göre üzerine her porsiyon için 10 - 15 g doğranmış maydanoz ilave edilir.

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

Arapgir Balıklı Pilavın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Balıklı Pilavın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir Belediyesi, Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman 1'er kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Arapgir Balıklı Pilavın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.