

No: 701 – Mahreç İşareti

KAHTA BULGUR PİLAVI

Tescil Ettiren
KAHTA KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 701
Tescil Tarihi	: 24.03.2021
Başvuru No	: C2020/016
Başvuru Tarihi	: 17.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahta Bulgur Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Bulgur Pilavı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahta Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet Mah. Mustafa Kemal Caddesi No:171 Kahta ADIYAMAN
Coğrafi Sınırı	: Adıyaman ili
Kullanım Biçimi	: Kahta Bulgur Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Kahta Bulgur Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen Kahta Bulgur Pilavı ibareli logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahta Bulgur Pilavı başta Kahta ilçesi olmak üzere Adıyaman merkez ve ilin tüm ilçelerinde üretilir. Kahta Bulgur Pilavının ne zamandan beri yapıldığına dair kesin bir tarih bilinmemekle birlikte bölgede cumhuriyetin kurulmasından çok daha önceki yıllardan beri evlerde ve düğün yemeği olarak yapıldığı bilinir. Günümüzde ise bu pilavın daha çok bayram, düğün vb. özel günler başta olmak üzere bazı gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde üretimi yapılır.

Kahta Bulgur Pilavının hazırlanmasında tavuk eti, iri taneli pilavlık bulgur, sarımsak ve karabiber kullanılması, uygulanan üretim metodu ile pilavın kendine has sarı rengi, tat ve kokusu bu yemek için en karakteristik özelliklerdir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar 4 kişilik olup ortalama olarak verilmiştir:

- 5 su bardağı su,
- 2 su bardağı iri taneli pilavlık bulgur (tercihen Adıyaman ilinde yetiştirilen),
- 1 adet bütün tavuk (tercihen Adıyaman ilinde yetiştirilen),
- 1 baş sarımsak,
- 1 çay kaşığı karabiber,
- 3 yemek kaşığı tereyağı,
- Yeterince tuz.

Kahta Bulgur Pilavının Hazırlanması:

Kahta Bulgur Pilavının üretiminde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Öncelikle bir bütün tavuk alınır. İyice yıkayıp temizlendikten sonra tencereye konulur. Üzerine yeterince tuz ve su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Tavuk pişince tencereden alınır. Tencerede kalan suyundan 1 çay bardağı kadarı ezilmiş/tuzlanmış sarımsakla tirit yapmak için ayrılır. Kalan yaklaşık 5 su bardağı tavuk suyuna iri taneli pilavlık bulgurdan eklenerek pişirilir. Bir yandan da tavuk etleri didiklenme olarak bilinen daha küçük parçalarına ayrılır. Bir tavaya tereyağı konularak tavuk

etleri bir süre bu yağda kavrulur. Pişen pilavın üzerine hazırlanan sarımsaklı tavuk suyu gezdirilerek dökülür. Daha sonra kavrulan tavuk etleri pilavın üzerine dizilir. Bu haliyle servis edilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kahta Bulgur Pilavının üretimi ustalık becerisi gerektirmektedir. Üretildiği bölgeyle bilinirliği bulunan Kahta Bulgur Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kahta Kaymakamlığı ve Kahta İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Kahta İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kahta Ziraat Odası ve Kahta Belediyesinden birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kahta Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Kahta Bulgur Pilavı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.