

No: 795 – Mahreç İşareti

SENİRKENT BANAĞI

Tescil Ettiren
SENİRKENT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 795
Tescil Tarihi	: 06.07.2021
Başvuru No	: C2020/027
Başvuru Tarihi	: 26.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Senirkent Banağı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Senirkent Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye Binası, Senirkent / ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Senirkent ilçesi
Kullanım Biçimi	: Senirkent Banağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Senirkent Banağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Senirkent Banağı; dana, koyun/kuzu ya da keçiye ait kemikli but eti, ikiye bölünmüş dana kaval kemiği, su, tuz, karabiber ve pide, bayat ekmeğ veya kuru yufka kullanılarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Senirkent Banağı, Senirkent ilçesinin yöresel yemekleri içinde önemli bir yere sahiptir. Etin, dana kaval kemiği ile pişirilmesi coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Senirkent Banağının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Senirkent Banağının üretiminde kullanılan etler, tercihen Senirkent ilçesinde yetişen dana, keçi veya koyun/kuzu etleridir. Senirkent Banağının hazırlanması için gereken malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 2 kg kemikli but eti (dana, koyun/kuzu ya da keçi)
- 1 adet ikiye bölünmüş dana kaval kemiği
- 2,5 l su
- Soğan
- 3 adet pide(her biri 50 g) veya aynı miktara eşdeğer doğranmış bayat ekmeğ ya da kuru yufka
- Tuz
- Karabiber

Sinirleri temizlenen but eti yıkanır. İkiye bölünmüş dana kaval kemiği yıkanarak olası kemik kırıntıları temizlenir. Su dolu tencereye koyulan but eti ve dana kaval kemiği kaynatılmaya başlanır. Kaynama sırasında suyun üst kısmında biriken kefi kevgirle alınıp atılır.

Halka şeklinde doğranan soğanların üzerine karabiber serpilerek bekletilir. Tenceredeki su kaynamaya başlayınca soğanlar tencereye ilave edilir, bir süre bekletildikten sonra tencereden çıkartılır. Et, el ile parçalanabilecek kadar yumuşayınca tencereden çıkarılarak el ile parçalara ayrılır. En az 12 saat önce pişirilmiş pide, bayat ekmeğ veya kuru yufka lokmalık şekilde kesilerek yayvan bir tabağa tek kat olarak dizilir. Parçalanmış et, et suyuyla birlikte pide/bayat ekmeğ/kuru yufkanın üzerine dökülür.

Senirkent Banağı sıcak olarak tüketilir, dondurularak satılmaz.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Senirkent Banağının coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin bütün aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Senirkent Belediyesinin koordinatörlüğünde Senirkent Belediyesi, Senirkent İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Senirkent Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan etlerin ve diğer malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; sunum şeklinin uygunluğu; Senirkent Banağı ibaresinin ve 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.