

No: 1120 – Mahreç İşareti

**AFYONKARAHİSAR MERCİMEKLİ PİLAV /
AFYON MERCİMEKLİ PİLAV**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1120
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000251
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav; haşlanmış yeşil mercimek, bulgur, tuz ve su ile hazırlanan pilavın üzerine, kızdırılmış soğuk sıkım haşhaş yağı dökülerek üretilen pilavdır. Yapısı tane tane olup haşhaş yağının baskın tadı hissedilir. Günlük olarak üretilip tüketilir.

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın geçmişi, eskiye dayanır ve Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Taziye, doğum, düğün gibi özel günlerde meydan sofralarında ve sıra yemeği olarak bilinen davetlerde sunulur. Üretimi, haşhaş yağının kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g yeşil mercimek
- 300 g pilavlık bulgur
- 60 ml soğuk sıkım haşhaş yağı
- 11 - 12 g tuz
- 1000 ml su

Yapılışı:

Yeşil mercimek yıkanır, 15 dakika oda sıcaklığında suda bekletilir, süzülür ve bir tencereye koyulup üzerine 500 ml ılık su ilave edilir ve 30 dakika kısık ateşte haşlanır. Ocaktan alınıp 5 dakika dinlendirilir. Kaynamakta olan 200 ml su içine yıkanmış bulgur, tuz, haşlanmış mercimek (haşlamadan kalan suyu ile birlikte) ve 300 ml su eklenip kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Pilavın pişmesi bulgurların, suyunu çekip yumuşak bir kıvama gelmesiyle anlaşılır.

Bir tencerede haşhaş yağı kızdırılıp pilav üzerinde gezdirilerek dökülür. Karıştırılarak homojen bir şekilde dağılması sağlanır. Tencere ile kapak arasına kâğıt havlu koyulup 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirilerek pilavın buharının alınması ve böylelikle tane tane olması sağlanır. Afyonkarahisar Mercimekli Pilavı / Afyon Mercimekli Pilavı sıcak olarak servise sunulur.

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

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle soğuk sıkım haşhaş yağı kullanımı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav 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.