No: 1708 – Mahreç İşareti

İNEGÖL PİYAZI

Tescil Ettiren

İNEGÖL BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1708
Tescil Tarihi	**:**	04.03.2025
Başvuru No	**:**	C2022/000084
Başvuru Tarihi	**:**	28.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	İnegöl Piyazı
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Piyaz / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. 1/1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	**:**	Bursa ili
Kullanım Biçimi	**:**	İnegöl Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, İnegöl Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Piyazı; yumurta, kuru soğan, domates, yeşilbiber, haşlanmış kuru fasulye, maydanoz, zeytinyağı, su, tuz ve sumak kullanarak yapılan bir tür salatadır. Bursa ilinde ana yemek olarak da tüketilebilmektedir. İnegöl Piyazında 1373 tescil numaralı İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi kullanılır.

İnegöl Piyazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

<u>İnegöl Piyazı üretimi için gerekli olan bileşenler (1 kişilik):</u>

2 adet küçük boy yumurta
2 adet küçük boy kuru soğan
1 adet orta boy domates
2 adet çarliston yeşilbiber
200 g Cerrah Kuru Fasulyesi
1 tutam maydanoz (10 - 15 dal)
10 ml zeytinyağı (isteğe bağlı)
4 g tuz
3 g sumak
Su 1 litre

<u>Hazırlanışı:</u>

İnegöl Piyazının hazırlanması ve pişirilebilmesi için öncelikle ana malzeme olarak fasulyenin hazır edilmesi gerekir. Bunun için ise önceden ayıklanmış kuru fasulyeler bir gece önceden ılık suya (400 ml) koyularak bekletilir. Ilık suda şişen fasulyelerin suyunu süzdürülerek derin bir kaba alınır. Fasulyelerin üzerini yaklaşık olarak iki - üç parmak kalınlığında geçecek kadar su (600 ml su) eklenerek orta ateşte fasulyeler haşlanır. Bu süreç düdüklü tencerede 10 dakikada tamamlanabilir. Akabinde fasulyeler haşlandıktan sonra yumurtalar haşlanır. Yumurtalar da normal oda sıcaklığındaki su içerisinde yaklaşık 10 dakika katı formda olacak şekilde haşlanır. Devamında ise yeşilbiber ve kabukları soyulmuş soğan ile maydanoz doğranarak piyazın sebzeleri de hazırlanmış olur. Diğer yandan domatesler küp küp küçük parçalara doğranarak piyazın içine katılır. Sunum yapılırken ise sunum tabağında fasulye, soğan, yeşilbiber, maydanoz, domates ve üzerine dilimlenmiş (yuvarlak bir biçimde) yumurtalar eklenerek ürün hazır hale getirilir. Üzerine sumak, tuz ve talebe göre zeytinyağı gezdirilerek servise hazır hale gelir. Soğuk olarak tüketilmesi tercih edilir.

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

İnegöl Piyazı Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Piyazının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Köfteci Aşçı Tatlıcı ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkârlar Odasından 1, İnegöl Halk Eğitim Merkezinden 1, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 ve İnegöl Belediyesinden 2 konuda uzman kişilerin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; İnegöl Piyazının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile İnegöl Piyazı 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.