

No: 750- Mahreç İşareti



YUFKALI KONURALP PİLAV



Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 750
Tescil Tarihi	: 07.05.2021
Başvuru No	: C2020/302
Başvuru Tarihi	: 18.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Yufkalı Konuralp Pilav
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. 737 Cad. No: 11 81010 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınırı	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Yufkalı Konuralp Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yufkalı Konuralp Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yufkalı Konuralp Pilavı, coğrafi işaret olarak 438 sayı ile tescilli Konuralp Pirinci kullanılarak üretilir. İçinde haşlanmış dana eti, nohut ve kemik suyu bulunur. Piştikten sonra üzerine ev işi yufka veya ince lavaş serilip sıcak olarak servis edilir.

Geçmiş Osmanlı dönemine dayanan Yufkalı Konuralp Pilavı, Düzce ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle düğün, kandil gibi özel günlerde misafirlere ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gerekli Malzemeler:

- 8 su bardağı Konuralp Pirinci
- 1 kg kemik (6 su bardağı kemik suyu için)
- 1 kg dana kuşbaşı et (önceden haşlanıp didiklenmiş)
- ½ kg nohut (önceden haşlanmış)
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı salamura tuz
- 6 su bardağı su Yapılışı:

Yufkalı Konuralp Pilavı yapılmadan bir gece önce kemikler, iyice yıkanıp soğuk suda bekletilir.. Bir tencereye koyulan kemikler, üstüne çıkacak miktarda suyla birlikte iliği çıkana kadar kaynatılır Kaynatma işlemi düdüklü tencerede 1-1,5 saat, normal tencerede 3-4 saat sürer. Bir süzgecin üzerine temiz tülbent serilir ve kemik suyu, tortularından arındırılmak üzere bir kabın içine süzülür.

8 su bardağı Konuralp Pirinci 2 yemek kaşığı salamura tuzla birlikte ılık suda 1-2 saat bekletilir. Pirinçlerin kırılmaması için süzgeç yardımıyla el değdirmeden soğuk su ile iyice durulanır.

Süzülmüş kemik suyunun üzerine 6 su bardağı su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayınca önceden haşlanmış nohut ve haşlanıp didiklenmiş kuşbaşı et, tuz ve karabiber eklenerek kaynatılır. Islatılan pirinçler ilave edilir ve kısık ateşte 10-15 dakika suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten alınan pilav, bir oklava yardımıyla içten dışa doğru yavaşça karıştırılıp 30 dakika demlenmeye bırakılır. Demlenme sırasında pilav tenceresi, bir sofraya bezine sarılır.

Ev işi yufka veya ince lavaş ılık suda ıslatılır ve sofraya bezine sarılarak servise kadar yumuşak kalması sağlanır. Demlenen pilav bir tepsiye aktarılır, üstüne yufka veya ince lavaş serilip servis edilir.

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

Geçmiş eskiye dayanan Yufkalı Konuralp Pilavının üretiminde, coğrafi işaret olarak 438 sayı ile tescilli Konuralp Pirinci kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yufkalı Konuralp Pilavının tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Düzce Ticaret ve Sanayi Odasından ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Yufkalı Konuralp Pilavının üretiminde kullanılan Konuralp Pirinci ile diğer malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yufkalı Konuralp Pilavı 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.