

**Tescil No** : 142  
**Koruma Tarihi** : 21.01.2009  
**Başvuru No** : C2009/002  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibi** : ÖZ BAŞARALI TUNÇ KARDEŞLER GIDA İNŞAAT  
HAY.SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Karatay Sanayi Gemlik Sk. No:15 Selçuklu KONYA  
**Ürünün Adı** : Pilav  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Konya Etli Düğün Pilavı  
**Coğrafi Sınırları** : Konya İl Sınırları (Belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile  
Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir)  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 08.07.2010 tarih ve 27635 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 21.01.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Ürün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikler** : Ürün daha çok düğün organizasyonları ya da başka kutlama amaçlı organizasyonlarda misafir edilen kişilere verilen yemek ve sunumundan ibarettir.

**Bölgeye Has Ayırt Edici Özellikleri** : Konya etli Düğün Pilav ve sunumunun KONYA'ya has özellikleri; içerdiği malzemeler, hazırlanış şekli ve sunum şeklinden kaynaklanmaktadır.

### 1. İÇERDİĞİ MALZEMELERİN ÖZELLİĞİ

a. Yağ: Sadece tereyağı kullanılmaktadır.(sıvı ya da margarin gibi bir başka yağ hiçbir katkı oranında kullanılmamaktadır.) Bu tereyağının da Konya bölgesinde üretilmiş sütten yani Konya bölgesinin hayvanlarının sütünden elde edilmiş TEREYAGI olması gerekmektedir.

b. Pirinç : Baldo, Osmancık veya Java tipi kullanılmaktadır.

c. Et : Taze düve veya dana eti kullanılmaktadır.(Henüz doğum yapmamış dişi veya 2 yaşından küçük büyükbaş hayvan eti)

### 2. HAZIRLANIŞ ŞEKLİ

a. Tereyağında kavrulmuş pirincin,

b. büyükbaş hayvan kaval kemiğinden elde edilen kemik suyu kullanılarak,

c. odun ateşinde,

d. kalaylı bakır leğen içinde pişirilmesi,

e. ve kuşbaşı şekilde kesilmiş taze düve etinin,

f. yine odun ateşinde,

g. hiçbir ekstra yağ katkısı olmadan,

h. kendi yağında kavrulması

şeklinde hazırlanmaktadır.

### 3. SUNUM ŞEKLİ:

a. 10 kişinin yiyeceği büyüklükteki bir tabağa tabak üstüne kadar pilav konularak, bu pilavın üzeri 350 gr dan daha az olmayacak kadar et kavurması ile kaplanarak ikram edilir,

b. İkram, sırası ile şu şekildedir:

i. yoğurt çorbası,

ii. Etli pilav

iii. irmik helvası,

iv. çiçek bamyası çorbası,

v. Etli pilav, zerde ve meyve suyu aynı anda servis

vi. Ekstra Etli pilav (talep edilirse)

**Üretim Alanı:** Konya İl Sınırları (Belirtilen özelliklere ve tereyağının Konya'da yetiştirilmiş hayvanların sütünden yapılmış olması şartıyla diğer yörelerde de üretilebilir)

**Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler:** Pilavda kullanılan tereyağının üretildiği sütün Konya sınırlarında yetiştirilmiş hayvanlardan elde edilmiş olması gerekmektedir.

### Üretim Metodu:

Malzemeler : Pilavlık pirinç (Baldo, Osmancık veya Java ), tereyağı (Konya tereyağı), nohut, karbonat, kuş üzümü (kişniş), büyükbaş hayvan kaval kemik suyu, kuş üzümü, taze düve veya dana kuşbaşı eti, etin kendi yağı, tuz, su, leğen (tercihen kalaylı bakır leğen), meşe veya çam dalı odunu, yoğurt çorbası, irmik helvası, çiçek bamyasından yapılmış bamyası çorbası, zerde ve meyve suyu

Pilavın hazırlanması : Pirinç, ılık suda 45 – 60 dakika ıslatılır. Daha sonra soğuk suyla 4 – 5 sefer yıkanarak süzülür. İçine katılacak nohut kabuklarının ayıklanması için içine karbonat atılarak haşlanır. Kabukları ayıklanan nohudun, soğuk suyun altına soğutulmuş olarak ikiye ayrılması sağlanır. Bakır leğen içinde eritilen tereyağına tam kavrulmadan süzülen pirinç ilave edilerek kevgirle karıştırılır. Pirinç kavrulurken sırasıyla tuz, nohut ve kuş üzümü ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. Pirincin üstünü iki parmak geçinceye kadar kaval kemiğinin kaynatılmasıyla elde edilmiş kemik suyu ilave edilir. Kaynayan pirinç suyunu çekince kalaylı bakır leğenin altında bulunan ve pilava ayrı bir tat ve hoş koku veren

odun ateşi söndürülerek 30 (otuz) dakika kadar ağzı kapalı olarak dinlenmeye bırakılır. Malzeme kullanım oranları ; % 70 pirinç, % 20 Tereyağı, % 5 nohut, % 3,5 Kışniş, % 1,5 tuz.

Kavurmanın hazırlanması : Altında odun ateşi bulunan kalaylı bakır leğene etin kendi yağı atılarak kevgirle karıştırılır. Hafifçe pembeleşen yağa kuşbaşı şeklinde doğranmış et ilave edilir. Et, ara sıra karıştırılarak kendi suyunu salarak pişmesi sağlanır, suyunu çekince biraz daha kendi yağıyla birlikte kavurmaya devam edilir. Kendi yağının dışında kullanılan yağ kavurmanın tadını bozar. Etin yağ oranı % 15 ten fazla olmamalıdır. Kavurma esnasında ete tuz ve su ilave edilip leğenin üstü kapatılarak yavaş yanan odun ateşinde pişmesi ve yumuşaması sağlanır. İlave edilen su çekince tekrar hafif şekilde eti kavurarak istenen kıvama getirilir. Kalaylı bakır leğen ve altındaki odun ateşi kavurmaya ayrı bir tat ve hoş koku sağlamaktadır..

Sunum: Pişmiş olan pilav sıcak olarak ve üzerinde kavurma olduğu halde kayık tabak içinde servis yapılmalıdır. Pilav servis tabağının içine serilir. Üzerini kapatacak ve pilav tanelerinin az miktarda görüleceği şekilde et kavurması ile örtülür. Bu kompozisyon Konya etli düğün pilavının ana unsurunu teşkil eder. Konya etli düğün pilavının sunumu şu sıralama ile yapılır. Yoğurt çorbasını (1) takiben Konya Etli Düğün Pilavı (2) verilir. Ardından verilen irmik helvası (3) ve sonrasında bamya çorbasının (4) servis edilir. Sonrasında 2. defa olmak üzere etli düğün pilavı ve yanında zerde ve meyve suyu (5) ile birlikte servisi yapılır. Davetlilerin talepleri doğrultusunda etli pilav servisi (6) tekrarlanır. Servis tabağındaki pilav miktarı değişken olabilirken kavurma miktarı 350 gramdan aşağı olamaz. Aksi takdirde pilav ve kavurmanın birlikte oluşturduğu ve Konya'ya has damak tadı, istenilen seviyede yakalanamamaktadır. Sunum, yuvarlak bir masa veya sofrta üzerinde davetlilerin ortak bir kaptan yediği şekilde yapılmazdır

## **DENETİM**

### **DENETLEMENİN ŞEKLİ ve GENEL KURALLAR :**

i. Coğrafi İşaretin Kullanımı: coğrafi işaretin kullanım gereklerini yerine getirmeyen üreticileri takip edip, tespit ederek denetleme komisyonuna bildirme ve yasal işlemleri başlatma görevi coğrafi işaret sahibi ÖZ BAŞARALI TUNÇ KARDEŞLER GIDA İNŞAAT HAY. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.'ne aittir.

ii. Denetleme Komisyonunun Oluşumu: Komisyon, T.M.M.O.B. Gıda Mühendisleri Odası Konya Şubesinin görevlendireceği 3 Gıda mühendisinden oluşacaktır.

iii. Denetleme Komisyonunun Çalışma Şekli: Coğrafi işareti kullanmakta olan kurum, kuruluş ve şahıslar, denetleme komisyonunca belirlenmiş aralıklarla yılda en az 1 (bir) kez denetlenecektir. Yapılan denetlemeler önce Duyusal (tat, koku, görsel) ve Fiziksel (gramaj, tip, yabancı madde) Muayeneye tabi tutulacak, elde edilen bulguların coğrafi işaret sicilinde belirtilen gerekli hususları karşılamadığının tespiti durumunda Kimyasal (yağ, su, tuz, nem, kül) Muayene yöntemleriyle gerçekleştirilecektir. Denetleme komisyonunca, kullanılan sarf malzemelerin sahip olması gereken özelliklerin pişmiş ürünlerde tespit edilememesi durumlarında ürünün hazırlanma aşamasında ve sunum öncesinde (veya sunum esnasında) olmak üzere iki türlü kontrol yapılacaktır.

a. Hazırlanma ve sunum öncesi denetim; Denetleme işlemi Gıda Mühendisliği Kalite Kriterleri temel alınarak yetkin kişilerce yapılacaktır. Malzemeler ve ürün önce Duyusal ve Fiziksel Muayeneye tabi tutulacak, elde edilen bulguların gerekli hususları karşılamaması durumunda ilgili konuda test ve analiz yetkinliğindeki laboratuarlara Kimyasal Muayene yaptırılacaktır.

b. Sunum esnasında denetim; Denetleme işlemi Gıda Mühendisliği Kalite Kriterleri temel alınarak yapılacaktır. Sunumun şekli ve ürün, önce Duyusal ve Fiziksel Muayeneye tabi tutulacak, elde edilen bulguların gerekli hususları karşılamaması durumunda ilgili konuda test ve analiz yetkinliğindeki laboratuarlara Kimyasal Muayene yaptırılacaktır.

iv. Denetleme Raporlarının TPE'ye Gönderilmesi; Denetleme komisyonunca yapılan denetleme raporları doğrultusunda hazırlanacak raporlar yılda bir kez olmak üzere düzenli olarak Türk Patent Enstitüsüne gönderilecektir.

### **2. MALZEMELERİN DENETLEMESİ :**

i. Pişirme Malzemelerinin Kontrolü; Leğenin ve diğer pişirme araçlarının vasıflarının (sağlamlığı, hijyen, bakır ise kalaylı olduğunun vb) gözle kontrolü yapılacaktır. Şüphe ve ispatı gerektiği durumlarda (numuneler) metalürjik veya mikrobiyolojik analize gönderilebilecektir.

ii. Kullanılan Sarf Malzemelerin Kontrolü; sunum öncesi kontrollerden olup, kullanılan her malzemelerden numuneler alınmak suretiyle, Pilavlık pirincin (Baldo, Osmancık veya Java) olup olmadığının, tereyağının Konya Tereyağı olup olmadığının, bamya çorbasının çiçek bamyasından olup olmadığının, kemik suyunun büyükbaş hayvan kaval kemik suyu olup olmadığının, kuşbaşı etin taze düve veya dana etinden olup olmadığının, yakıtın (meşe veya çam dalı odun) olup olmadığının, kavurmada kullanılan yağın (etin kendi yağı) olup olmadığının, diğer malzemelerin uygun oran ve özelliklerde kullanılıp kullanılmadığının ilk tespiti yapılarak şüphe ve ispatı gerekli olduğu durumlarda ilgili malzemelerden numune alınarak, analiz ve teşhis koyabilme kabiliyetleri göz önüne alınarak numunelerin Ankara Merkez Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü veya Denetleme Komisyonunun uygun gördüğü başka yetkili laboratuvarlara analize gönderilmesi suretiyle kontrolü yapılacaktır.

### 3. PİLAVIN DENETLENMESİ :

i. Kullanılan Pirincin Tipinin Kontrolü; Pişmiş halde ya da pişmekte olan pilavda kullanılmış olan pirincin tipinin Baldo, Osmancık veya Java tipinde olup olmadığının DUYUSAL KONTROL ile boyut açısından, kırık ve kırmızı çizgili oranları açısından tespiti yapılacak, şüphe ve ispatı gerekli olduğu durumlarda analiz için yetkin test kuruluşlarına gönderilecektir.

ii. Kullanılan Yağ Tipinin Kontrolü; Kullanılan yağ sadece Konya'da üretilmiş tereyağı olmalıdır ve tereyağı dışında başka herhangi bir yağ bulunmamalıdır. Kullanılan tereyağının, Konya tereyağı olup olmadığının tespiti için , denetleme sırasında tereyağı ile ilgili belgeler (fatura ve ambalaj vb.) kontrol edilecek ve Konya'da üretim yapan kuruluşlardan satın alınmış olup olmadığının kontrolü yapılacak; tereyağından başka ek bir yağ tipinin kullanılıp kullanılmadığının tespiti için, şüphe ve ispatı gerektiği durumlarda komisyon tarafından alınan numune analiz için yetkin test kuruluşlarına gönderilecektir. (Bu analiz sonuçlarında numunedeki süt yağı oranının % 82'den fazla çıkması gereklidir.)

### 4. KAVURMANIN DENETLENMESİ :

i. Kullanılan Et Tipinin Kontrolü; kullanılan etin tipinin büyükbaş hayvan ve özellikle düve veya dana eti olup olmadığının ve vasıflarının kriterler açısından duyusal muayenesinin yapılıp, şüphe ve ispatı gerekli olduğu durumlarda alınan numune Ankara Merkez Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Gıda Laboratuvarı veya Denetleme Komisyonu'nun uygun gördüğü başka kuruluşlarda analiz ettirilerek kontrolü yaptırılacaktır.

ii. Etin Pişirilme Şeklinin Kontrolü; kavurma esnasında Denetleme Komisyonu üyelerince Duyusal ve Fiziksel Muayene yapılmak suretiyle kontrolü yapılacaktır.

### 5. SUNUMUN DENETLENMESİ :

i. Tabakta Bulunan Kavurmanın Kontrolü; Tabaktaki kavurma miktarının 350 gramdan az olmadığı Denetleme Komisyonu üyelerince Duyusal ve Fiziksel Muayeneye tabi tutulmak suretiyle kontrolü yaptırılacaktır.

ii. Diğer Hususların Kontrolü; Sunumun yoğurt çorbası ile başlaması, takiben etli pilavın verilmesi, takiben irmik helvasının ve bamya çorbasının verilmesi, takiben etli pilavın verilmesi, yanına zerde ve meyve suyunun verilmesi, talep halinde etli pilav servisinin tekrarlanması, Denetleme Komisyonu üyelerince Duyusal Muayeneye tabi tutulmak suretiyle kontrolü yapılacaktır.

### 6. RAPORLAMA ve DOKÜMANTASYON :

Coğrafi işaretli kullanan kuruluşlar organizasyonlar için satın olmuş olduğu etin, hangi tür ve özellikte hayvana ait olduğunun takip ve tespiti açısından satın alınmış etin ait olduğu hayvanın yaş ve cinsini belirten HAYVAN PASAPORTU ve KESİM FİŞİNİ, her bir düğün ya da kutlama organizasyonu için düzenleyip birer nüshasını her organizasyonun en geç bir (1) gün öncesinde, Denetleme Komisyonuna göndermek zorundadır.

NOT: Gıda Mühendisliği Muayene Tipleri ve Kriterleri aşağıda belirtilmiştir:

1. Duyusal Muayene : Tat, koku, görsel vb bulgular
2. Fiziksel Muayene : Gramaj, tip, yabancı madde vb bulgular
3. Kimyasal Muayene: Yağ, su, tuz, nem, kül vb bulgular
4. Mikrobiyolojik Muayene : Mikrop, bakteri vb bulgular