

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	2820608	Başvuru Numarası	C2024/000118
Evrak Numarası	2024-GE-208046	Evrak Tarihi	25.03.2024 15:52:46
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK BILDIRCIN KEBABI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	Ürün	YEMEK
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Bıldırcın Kebabı, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Bıldırcın Kebabı, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	BOZÜYÜK
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	GÖLPAZARI
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	MERKEZ
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	OSMANELİ
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	PAZARYERİ
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	SÖĞÜT
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	YENİPAZAR
Ülke	İl	İlçe
TÜRKİYE	BİLECİK	İNHİSAR

Coğrafi Sınır Ayrıntıları BİLECİK İLİ

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Bıldırcın Kebabı; Haşlanmış taze bıldırcın etinin soslanarak, yine haşlanmış çeşitli sebzeler ile beraber güveç veya fırın kabı içerisinde, üzerine çeşitli baharatlar ve bıldırcın etinin haşlama suyu ilave edilerek pişirilmesi ile elde edilen Bilecik İline özel bir yemektir. Bıldırcın Kebabı, Bilecik ilinde tarih boyunca uzanan derin bir geçmişe sahiptir. Bu özel yemek, geleneksel olarak özel günlerde ve davetlerde sunulmuştur. Bıldırcın; 20-25 cm uzunlukta, 120-150 g ağırlıkta olan gri görümlü bir kuştur. Bilecik mutfak kültüründe; av ve avcılık ürünleri önemli bir yer almıştır. Cumhuriyet döneminde, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından Bilecik? in istasyon mevkiinde yer alan eski adı Fidanlık olan alanda 1980 yılına kadar devlet eliyle bıldırcın üreticiliği yapılmıştır. Daha sonra özel sektör tarafından üretim yapılmaya devam etmiştir. Bıldırcın av hayvanı olarak elde edilebildiği gibi günümüzde bıldırcın çiftliklerinde de üretilmektedir. Bilecik Bıldırcın Kebabı yapımında en önemli özellik, bıldırcın etinin 20-25 dakika gibi çok kısa sürede pişmesi sebebi ile sebzelerinde haşlandıktan sonra fırınlanmasıdır. Böylece bıldırcın eti ve sebzeler aynı zaman içerisinde pişirilebilmektedir. Tarihsel açıdan Bilecik mutfak kültürünün bir parçası olan Bilecik Bıldırcın Kebabının pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Bu yüzden yöre ile ün bağı bulunmaktadır.

ÜRETİM METODU

2 porsiyon bıldırcın kebabı için kullanılan malzemeler:

NO BİLEŞEN ADET MİKTAR

- Karkas halde çiğ bıldırcın eti 4 240-280 g
- Soğan 1 200 g
- Patlıcan 1 150-160 g
- Sivribiber 2 150-160 g
- Kapya biber 1 120-140g
- Patates 2 100-110 g
- Domates(Kabukları soyulmuş) 1 100-110 g
- Tereyağı - 45-50 g
- Biber salçası - 25 g
- Domates salçası - 25 g
- Sarımsak - 10 g
- Karabiber - 2-3 g
- Tuz - 2-3 g
- Kırmızı pul biber (isteğe bağlı) - 2-3 g
- Kekik(isteğe bağlı) - 2-3 g
- Kimyon (isteğe bağlı) - 1 g
- Su - 400 ml

1-Bıldırcın Etinin Hazırlanması: Bıldırcınların tüyleri yolunup tütsülenir ve dikkatlice yıkanır. Açıkta 400 ml su ilave edilerek 8-10 dakika etin haşlanması sağlanır. Haşlanan bıldırcın eti 15-20 dakika soğutulduktan sonra hazırlanan sosa batırılır. Sos bıldırcın etinin üzerine macun şeklinde sıvanarak kaplanması sağlanır.

2-Sosun Hazırlanması: Bir kap içerisine 25-30 gram biber salçası ve aynı miktarda domates salçası ilave edilir. Üzerine 2-3 gram kekik, aynı miktarda karabiber eklenir. Sosun macun kıvamında olması gerekir. Bu sos haşlanmış bıldırcın eti üzerine sürülür.

Sebzelerin hazırlanması:

-1 adet patlıcan, 2.5-3 cm uzunluğunda küp şeklinde kesilerek 15-20 dakika suyun içerisinde bekletilir. Bu işlemin amacı çiğ patlıcandan gelen acı ve buruk tadın giderilmesidir.

-2 adet orta boy patates patlıcanlarla aynı boyda kesilerek su dolu birkap içerisinde bekletilir.

-1 adet kapy biber ve 2 adet yeşil sivribiber her biri 4 parçaya ayrılır.

-3-4 diş sarımsak bütün olarak kabukları soyulur.

Bıldırcın eti çabuk piştiği için sebzelerinde ön hazırlık yapılarak, haşlanması gerekir. Tüm sebzeler uygun büyüklükteki kaba konularak, üzeri bıldırcın etinin haşlama suyu dökülerek maksimum 10 dakika haşlanır.

Pişirme işlemi: Bıldırcın eti pişirilmesi için güveç kabı veya fırın kabı kullanır. Kabin alt kısmına 45-50g tereyağı sürülür. Sosa batırılmış ve yüzeyi iyice yüzeyine sos sürülmüş haşlanmış bıldırcın etleri bütün halinde güveç yada fırın kabına yerleştirilir. Ardından haşlanmış sebzeler kaba, bıldırcın etinin yanına yerleştirilir. 1 adet büyük boy kuru soğan halka şeklinde kesilerek tüm bileşenlerin üzerine serilir ve 2-3 gram tuz serpilir. Son olarak kap içerisine bileşenlerin üzerini kapatacak kadar bıldırcın etinin haşlama suyu ilave edilir. Güveç veya fırın kabı 180 OC? de 25 dakika fırında pişirilir. Bilecik bıldırcın kebabı, sebzeler pembeleşene kadar fırında bekletilir. Fırından çıkan Bilecik bıldırcın kebabı, bakır bir tabağa alınarak sıcak olarak servis edilir.

COĞRAFI İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFI SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Bilecik Bıldırcın Kebabı'nın geçmişi eskiye dayanır. Bilecik ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Bıldırcın Kebabı'nın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) ndan birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim mercii, Bilecik Bıldırcın Kebabı'nın işleme metodunun uygunluğu, bileşenlerinin uygunluğu ve coğrafi bölge uygunluğunu kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. 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.

BAŞVURU SAHİPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440011180	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI	TÜRKİYE
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda.yalcinkaya@bileciktso.org.tr	5462061771	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	8440011180	Ad Soyadı/Unvan	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI
--------------------	------------	-----------------	---------------------------------

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	43483844192-2820608
-----------------	---------------------

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺316,90	₺316,90
GENEL TOPLAM			₺316,90

2024.3336733 25-03-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇINKAYA tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

*** Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'ıncı maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=120B630679833224E0635B01A8C0FBE8> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.