

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3331967	Başvuru Numarası	C2024/000408
Evrak Numarası	2024-GE-920833	Evrak Tarihi	30.12.2024 12:33:31
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK DIZMANASI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Ürün	HAMUR İŞİ ÇÖREK
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Dızmanası ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Dızmanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	BOZÜ***
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	GÖLP*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	MERK**
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	OSMA****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	SÖĞÜ*
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	YENİ*****
Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	İNHİ***

Coğrafi Sınır Ayırtımları BİLECİKİLİ

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Dızmanası, Bilecik iline özgü, geleneksel bir hamur işi olup, yörenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bilecik Dızmanası, mayalı hamurun hazırlanıp şekillendirilmesi ve üzerine yoğurt, yağ ve yumurta karışımı sürülerek fırında pişirilmesiyle elde edilir. Çoğunlukla kahvaltılarda, çay saatlerinde veya misafir ağırlama sofralarında sunulan Bilecik Dızmanası, sade ya da iç harçlı olarak hazırlanabilir. İç harç olarak genellikle beyaz peynir, lor veya maydanoz karışımı tercih edilir.

Mayalı Hamur Kullanımı ve Yumuşak Doku; Bilecik Dızmanası'nın temel özelliği, mayalı hamur kullanılarak yapılan yumuşak ve kabarık dokusudur. Hamurun hazırlanışında, un, maya, süt ve suyun doğru oranlarda birleştirilmesi ve hamurun iyice yoğurulması büyük önem taşır. Bu süreç, dızmananın kabarmasını ve ağızda dağılan bir dokuya sahip olmasını sağlar.

Yoğurtlu Sos ve Üst Katman; Bilecik Dızmanasının en dikkat çeken kısmı, hamurun üzerine sürülen yoğurt, yumurta ve yağ karışımıdır. Bu karışım, pişirme sırasında hamurun üst katmanında altın renginde, hafif çıtır bir kabuk oluşturur. Bu kabuk, dızmanayı hem lezzet açısından hem de görsel olarak farklılaştırır.

Fırında Pişirme Tekniği; Bilecik Dızmanası, genellikle geniş ve derin bir fırın tepsinde pişirilir. Hamur parçaları tepsiye sıkıca yerleştirilir, böylece pişirme sırasında birbirine yapışarak bütünleşir. Bu yöntem, dızmananın altının hafif çıtır, üstünün ise yumuşak ve kabarık bir dokuya sahip olmasını sağlar.

Yerel Tat ve Tarif Uyarlamaları; Bilecik Dızmanası, sade olarak yapılabileceği gibi iç harç eklenerek de hazırlanabilir. Yerel halk, genellikle beyaz peynir veya lor peynirini ince doğranmış maydanozla karıştırarak iç harç olarak kullanır. Bu iç harç, ürüne hafif tuzlu ve ferahlatıcı bir lezzet katar. Sade olarak tüketilebilir.

Yöreye Özgü Bir Paylaşım Geleneği; Bilecik Dızmanası, yörede bir paylaşım ve ikram geleneği olarak da bilinir. Dızmana genellikle aile ve komşularla paylaşılan bir yemek olup, özel günlerde ve misafir ağırlamalarında sıkça tercih edilir. Bu yönüyle, toplumsal bağları güçlendiren bir simge haline gelmiştir.

Hafif ve Besleyici Bir Alternatif; Hamur işlerinin genelde ağır olduğu düşünülse de, yoğurtlu üst katmanı sayesinde yumuşak ve kolay tüketilebilir özelliğe sahiptir. Özellikle kahvaltılarda ya da ara öğünlerde, yanında çay veya benzer içeceklerle ile dengeli bir alternatif olarak tüketilir.

ÜRETİM METODU

Malzemeler-(4 kişilik)

Malzemeler:

Hamur için:

? 1 su bardağı ılık süt (200 ml)

? 1 su bardağı ılık su (200 ml)

? Yarım çay bardağı sıvı yağ (50 ml)

? 1 tatlı kaşığı tuz (6 gram)

? 1 yemek kaşığı toz şeker (15 gram)

? 1 paket instant maya (10 gram) veya 1 küçük paket yaş maya (42 gram)

? 5 su bardağı un (yaklaşık 600 gram)

Üzeri için:
? 1 su bardağı yoğurt (200 gram)
? 1 çay bardağı sıvı yağ (100 ml)
? 2 adet yumurta
İç harcı (isteğe bağlı):
? 200 gram beyaz peynir veya lor
? 1 demet ince doğranmış maydanoz (isteğe bağlı)

1. Hamurun Hazırlanması

Bilecik Dızmanasının temel yapısını oluşturan hamur, belirli adımlarla hazırlanır. Geniş bir karıştırma kabına ılık süt, ılık su, sıvı yağ, toz şeker ve maya eklenir. Maya, sıvılar içinde çözünene kadar karıştırılır ve yaklaşık 5-10 dakika beklenerek aktifleşmesi sağlanır. Bu süreç, mayanın fermantasyonu başlatması için gerekli bir adımdır. Ardından tuz ilave edilir ve un azar azar eklenir. Karışım, ele yapışmayan, yumuşak bir kıvam alana kadar yoğrulur. Un miktarı, hamurun kıvamına bağlı olarak ayarlanır. Hazırlanan hamurun üzeri streç film veya temiz bir bezle kapatılarak ılık bir ortamda 30-40 dakika kadar mayalanmaya bırakılır. Bu süre sonunda hamurun hacmi yaklaşık iki katına çıkarak kabarır.

2. Hamurun Şekillendirilmesi

Mayalanan hamur, hafif unlanmış bir yüzeye alınır ve birkaç dakika yoğurularak içindeki gazlar çıkarılır. Ardından hamur, eşit büyüklükte parçalara ayrılır ve her bir parça, elde yuvarlanarak ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilir. Şekillendirilen hamur topları, önceden yağlanmış bir fırın tepsisine sıkıca yerleştirilir. Hamur topları arasında mümkün olduğunca az boşluk bırakılmasına özen gösterilir. Bu işlem, pişirme sırasında topların birleşerek bütünlüğe sahip bir yapıya sahip olmasını sağlar.

3. Üst Harcın Hazırlanması

Dızmananın karakteristik üst katmanını oluşturan harç, yoğurt, sıvı yağ ve yumurtaların bir kaptaki karıştırılmasıyla hazırlanır. Karışım, homojen bir kıvam alıncaya kadar çırpılır. Hazırlanan karışım, fırın tepsisindeki hamur toplarının üzerine eşit bir şekilde dökülür. Bu harç, pişirme sırasında dızmananın üst kısmında altın renginde, hafif çtır bir kabuk oluşmasını sağlar. İsteğe bağlı olarak üzerine susam veya çörek otu serpilir. Böylece dızmana, pişirme aşaması için hazır hale getirilir.

4. Pişirme ve Servis

Hazırlanan tepsi, önceden ısıtılmış 180°C'lik bir fırına yerleştirilir. Dızmana, yaklaşık 30-35 dakika boyunca, üst kısmı altın sarısı bir renk alana kadar pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tepsi, fırından alınır ve birkaç dakika dinlendirilir. Dızmana, sıcak ya da ılık olarak servis edilir. Yanında çay, ayran veya yoğurt eşliğinde sunulabilir. Bilecik mutfağının özgün tatlarından biri olarak sofralarda yerini alır.

5. Pişirme

Hazırlanan tepsi, önceden ısıtılmış 180 derece fırına yerleştirilir ve yaklaşık 30-35 dakika süreyle pişirilir. Bu süre zarfında dızmananın üst kısmı altın sarısı bir renk almalı, alt kısmı ise hafif çtır bir doku kazanmalıdır. Pişirme işlemi sırasında fırının sıcaklık ayarlarının sabit tutulması, dızmananın hem iç kısmının tam olarak pişmesini hem de dış yüzeyinin estetik bir görünüm kazanmasını sağlar. Belirtilen sürenin sonunda dızmana, fırından çıkarılır ve tepside birkaç dakika dinlenmeye bırakılır. Bu dinlenme süresi, dızmananın içerisindeki buharın dengelenmesini ve daha iyi bir dokuya ulaşmasını sağlar.

6. Servis

Bilecik Dızmanası, sıcak ya da ılık olarak servis edilir. Yanında çay, ayran veya yoğurt gibi eşlikçilerle sunulabilir. Dızmana, sade olarak tüketilebileceği gibi, iç harçlı olarak da hazırlanabilir. Pişirme sırasında kullanılan yoğurtlu sos, dızmananın üst kısmında hafif tuzlu ve yumuşak bir lezzet katmanı oluşturur. Bu özellik, dızmanayı diğer hamur işlerinden farklı kılarak Bilecik mutfağına özgü bir tat haline getirir. Servis sırasında dilimlenerek sunulan dızmana, hem görsel hem de lezzet açısından sofraları zenginleştirir.

Bilecik Dızmanasının Tüketim Süresi ve Saklama Koşulları

1. Taze Tüketim:

Dızmana, pişirildikten sonra en iyi lezzet ve doku deneyimi için sıcak veya ılık olarak tüketilmelidir. Yoğurtlu sosun yumuşaklığı ve hamurun hafif çtırılığı taze tüketim sırasında en belirgin şekilde hissedilir.

2. Oda Sıcaklığında Saklama:

Pişirildikten sonra dızmana, oda sıcaklığında en fazla 6 saat bekletilebilir. Daha uzun süre bekletilmesi durumunda dokusunda yumuşama ve tazelik kaybı oluşabilir.

3. Buzdolabında Saklama:

Eğer dızmana hemen tüketilmeyecekse, tamamen soğuduktan sonra hava almayan bir kaptaki buzdolabına kaldırılabilir. Bu şekilde 2 güne kadar tazeliğini korur. Tüketim öncesinde fırında veya mikrodalga fırında hafifçe ısıtılarak yeniden yumuşak ve taze bir kıvam elde edilir.

4. Derin Dondurucuda Saklama:

Daha uzun süre saklanmak istenirse, dızmana dilimlenerek hava geçirmez bir kaptaki buzdolabı poşetinde derin dondurucuda saklanabilir. Bu yöntemle dızmana 1 aya kadar muhafaza edilebilir. Tüketmeden önce buzdolabında çözündürülmeli ve ardından fırında ısıtılarak servis edilmelidir.

5. Yeniden Isıtma:

Dızmana, buzdolabında veya dondurucuda saklandıktan sonra 180 derece fırında 10-15 dakika ısıtılarak tazeliği korunmuş şekilde yeniden servis edilebilir. Mikrodalga fırında ısıtıldığında üst kısmının çtır dokusu azalabilir.

6. En İdeal Tüketim Zamanı:

Dızmana, en iyi haliyle pişirildikten sonraki ilk gün içinde tüketilmelidir. Bu süre içinde çtır dokusu, yumuşak iç yapısı ve tazeliği en iyi şekilde korunur. Saklama süresi uzadıkça dokusal farklılıklar oluşabilir.

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

Bilecik Dızmanası, Bilecik iline özgü bir lezzet olup, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi olan Bilecik Dızmanasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Dızmanası üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Dızmanası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Bilecik Dızmanası ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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 SAHIPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No	Ad Soyad/Unvan	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*
8440*****		

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	46575495303-3331967

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3955027 30-12-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ***** 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.**

**** Evrakin doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=2871C8ECC9C1702AE0635B01A8C0BA3E> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.