

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	2943847	Başvuru Numarası	C2024/000168
Evrak Numarası	2024-GE-387069	Evrak Tarihi	03.06.2024 13:42:20
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK FIRIN KEBABI (BİLECİK FIRIN ETİ)	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	Ürün	YEMEK
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti), ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti), ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

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

Coğrafi Sınır Ayırtıcıları BİLECİK İLİ

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) ; 2-3 yaşlarındaki dana but etinin kızgın yağda kuru soğan ile kavrulduktan sonra üzerine ekşi mayalı köy ekmeği ve kaynatılmış içme suyu ilave edilerek haşlandıktan sonra ince dilimler halinde kesildikten sonra et suyu ile fırınlanması ile elde edilen üzerine kekik ilave edilerek sıcak olarak servis edilen Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) üretiminde 2-3 yaşında dana but eti kullanılır. Bu yaşlardaki dana eti, genç hayvan eti olarak kabul edilir. Bu et daha yaşlı hayvan etine kıyasla daha yumuşak ve daha az liflidir, daha çignenebilir özelliktedir. Genç hayvan eti genellikle daha hafif ve tatlı bir tada sahiptir. Yağ oranı genellikle dengeli olup, etin lezzetini artırır. Dana etinin rengi normal dana etine oranla daha açık kırmızı renktedir.

Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) üretiminde haşlama işleminde ekşi mayalı köy ekmeği kullanılır. Ekşi mayalı köy ekmeği haşlama suyunun kuru maddesini artırarak kıvam ve lezzet verir.

Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) üretim aşamaları kendine özgüdür. Dana eti ilk olarak soğan ile kavrulur, ardından haşlanır. Haşlama işlemi sonrasında dilimlenerek tepsilere dizilip et suyu ile fırınlanır. Bu işlem sırası ve üretim yöntemi Bilecik Fırın Kebabının özelliğini oluşturur.

Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) ustaları; et seçimi ve diğer uygulanan işlemleri babadan kalma yöntemler ile uygulama konusunda uzmanlaşmışlardır. 1935 yılından beri faaliyet gösteren Ankara Lokantası (Akkoç Lokantası) en eski üretici olup her cuma günü bu yemeği kuruluş yılından günümüze kadar üretmeye devam etmektedir.

Tarihsel açıdan Bilecik mutfak kültürünün bir parçası olan Bilecik Fırın Kebabının pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Bu yüzden yöre ile ün bağı bulunmaktadır.

ÜRETİM METODU

ÜRETİM METODU

GEREKLİ MALZEMELER:

20 porsiyon Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) için:

- 5 kg 2-3 yaşlarında dana but eti
- 1 dilim (180-200 gram) ekşi mayalı köy ekmeği
- 400 gram kuru soğan
- 15 gram kekik
- 25 gram tuz

1-ETİN HAZIRLANMASI: Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) yapımında 2-3 yaşlarında dana eti but kısmı kullanılır. Dana But eti, kemiklerinden ve sinirli kısımlarından temizlendikten sonra bir kenarı ortalama 4 veya 5 cm olan kübik şekilde parçalara ayrılır.

2-KURU SOĞANIN HAZIRLANMASI: Kuru soğan 7-8 mm genişliğinde parçalanır.

3-HAŞLAMA İŞLEMİ: Uygun büyüklükteki pişirme kabı içerisine sıvı yağ konularak ısıtılır. Kızgın yağ içerisine soğanlar ilave edilir ve 5-7 dakika içerisinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Küp şeklinde kesilmiş et parçaları ilave edilerek pembeleşen soğan ile kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işlemi sırasında et suyunu salar ve pişer. Pişme işleminin yetersiz kalması durumunda 100-120 ml su ilave edilerek pişirme işleminin tamamlanması sağlanır. Pişen etin üzerine 1 dilim 180-200 gram ağırlığında ekşi mayalı köy ekmeği 8-10 parçaya ayrılarak konulur. Ardından etin üzerini kaplayacak şekilde kaynatılmış içme suyu ve tuz ilave edilerek 2.5-3 saat haşlama işlemi yapılır.

4-HAŞLAMA SONRASI İŞLEMLER: Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra et haşlama suyundan ayrılarak ayrı bir kap içerisinde 45-50 dakika ortam sıcaklığına kadar soğuması sağlanır. Haşlama suyu (et suyu) daha sonraki işlem sırasında kullanılmak üzere ayrılır.

Ortam sıcaklığına gelen haşlanmış etler bıçak veya satır ile 3-4 mm şeritler halinde kesilerek uygun büyüklükteki tepsiye dizilir.

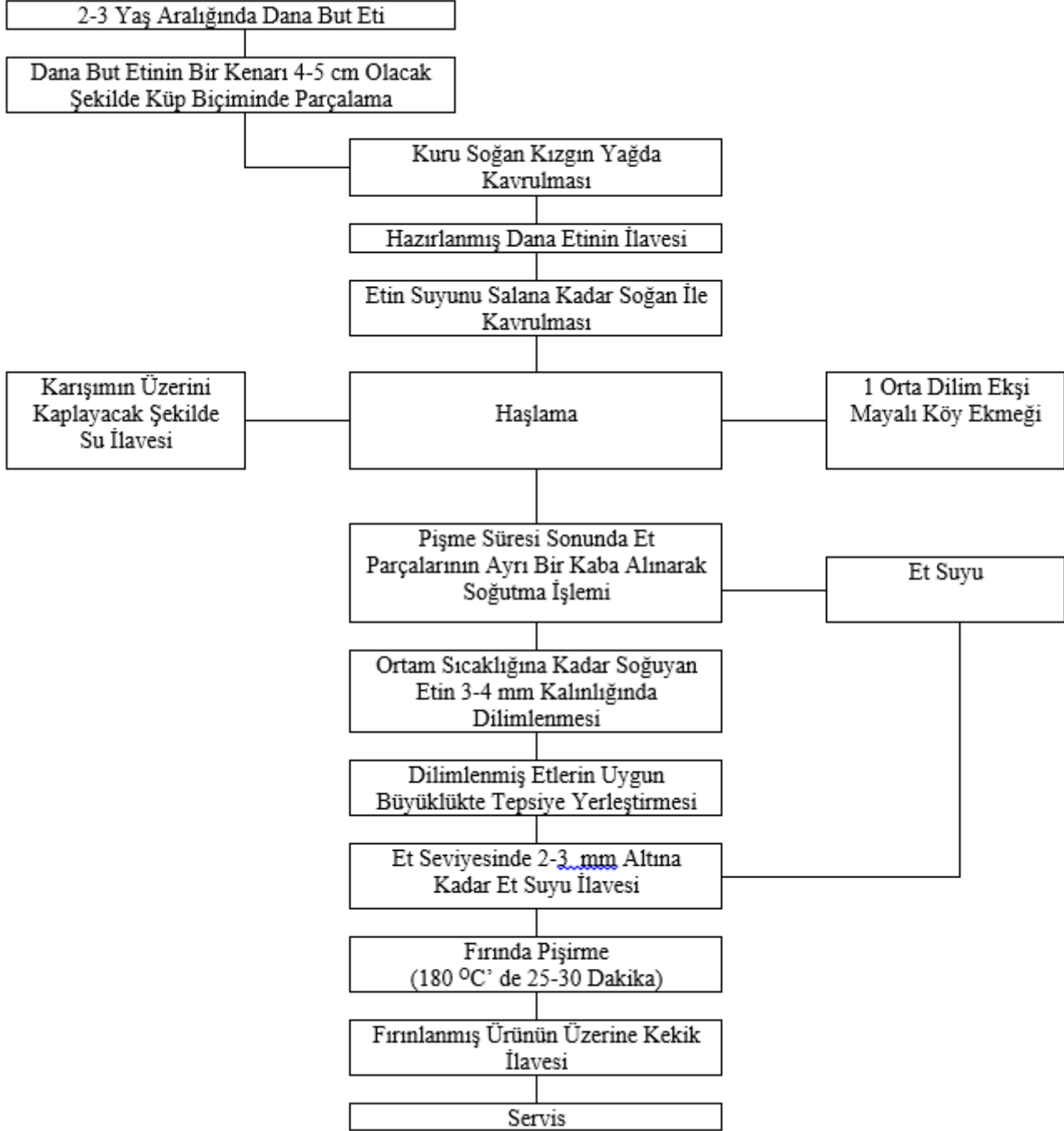
Tepsilere dizilen şerit halinde kesilmiş olan etlerin üzerine daha önce bekletilen et suyu ilave edilir. Et suyu, şerit halinde kesilerek tepsi üzerine dizilmiş etlerin en üst yüzeyinden 2-3 mm aşağısına kadar ilave edilir.

5-FIRINLAMA İŞLEMİ: Şerit halinde kesilerek tepsiye dizilmiş ve üzerine et suyu ilave edilmiş etler 180 OC? de 25-30 dakika üzeri açık olarak fırına konularak pişirilir.

Piştirme işlemi sonunda etlerin üst kısmı koyu kahverengi renk oluşur ve etin üst kısmı ısı sebebi ile dağılmaya başlar. Bu aşamada fırınlama işlemi tamamlanır.

Fırınlanmış olan et üzerine kekik ilave edilir. Kekik ilavesinde miktar önemlidir. Fazla miktarda kekik ilave edilmesi durumunda tadın buruklaşmasına sebep olur.

6-SERVİS İŞLEMİ: Hazırlanmış olan Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti)sıcak olarak servis edilir. Hemen tüketilmeyecekse +4 OC? de en fazla 3 gün, -18 OC? de 1 ay muhafaza edilebilir.



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

Bilecik Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) üretimi ve üretim aşamaları ustalık gerektirdiğinden üretimin tüm aşamaları Bilecik ilinde gerçekleştirilmelidir.

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 Fırın Kebabı (Bilecik Fırın Eti) nin 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@bilecikso.org.tr	5462061771	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

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

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası	44212929845-2943847
-----------------	---------------------

ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3489797 03-06-2024



* 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'uncu 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=155941BF953B6554E0635A01A8C06798> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.