

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3317102	Başvuru Numarası	C2024/000398
Evrak Numarası	2024-GE-904394	Evrak Tarihi	25.12.2024 17:04:58
Coğrafi İşaret Adı	BİLECİK OVMAÇ ÇORBASI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Yemekler ve çorbalar	Ürün	ÇORBA
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Bilecik Ovmaç Çorbası ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Ovmaç Çorbası 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***	İNHi***

Coğrafi Sınır Ayrıntıları BİLECİK İLİ

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Bilecik Ovmaç Çorbası, un, soğan, salça, baharatlar ve tercihen et suyuyla hazırlanan, yöresel mutfağın özgün bir lezzetidir. Çorbanın temelini oluşturan "ovmaç" adı verilen un topakları, geniş bir tepsiye alınan kuru unun, avuç içinde ovuşturularak nohut büyüklüğünde parçalar haline getirilmesiyle hazırlanır. Tencerede eritilen tereyağında ince doğranmış soğanlar pembeleşene kadar kavrulur, ardından salça eklenip çiğ kokusu giderilene kadar kavrulmaya devam edilir. Bu karışıma su veya et suyu eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışıma azar azar eklenen ovmaçlar, sürekli karıştırılarak çorbanın homojen bir kıvam alması sağlanır. Orta ateşte 10-15 dakika pişirilen çorba, tuz, karabiber ve kuru nane ile lezzetlendirilir. Servis esnasında üzerine tereyağında kızdırılmış nane veya kırmızı toz biber gezdirilerek görsel ve aromatik bir dokunuş yapılabilir. Bilecik Ovmaç Çorbası, basit malzemelerle hazırlanan ancak lezzetiyle yöresel mutfağın derinliğini yansıtan bir yemektir.

Bilecik Ovmaç Çorbası, yöresel mutfağın sade ancak karakteristik özelliklere sahip bir temsilcisi olup, diğer çorbalardan bazı önemli farklarla ayrılmaktadır. Çorbanın temel bileşeni olan "ovmaç" adı verilen un topakları, hamur yapılmadan, sadece kuru unun avuç içinde ovuşturularak şekillendirilmesiyle hazırlanır. Bu yöntem, diğer çorbaların çoğunda kullanılan klasik hamur tekniklerinden farklı olarak, çorbaya kendine özgü bir kıvam ve doku kazandırır.

Ayrıca, Ovmaç Çorbası'nın yapımında kullanılan malzemeler oldukça sade ve ulaşılabilir; un, soğan, salça, su veya et suyu gibi temel malzemelerle hazırlanır. Bu sadelik, çorbanın lezzetini karmaşık baharatlardan değil, malzemelerin doğal tadından almasını sağlar. Baharat olarak sadece karabiber ve nane gibi basit aromalar kullanılır, bu da çorbanın saf ve temiz bir tat profiline sahip olmasına olanak tanır.

Bir diğer fark ise, Ovmaç Çorbası'nın hazırlanışındaki kolaylıktır. Özellikle ovmaçların yapımı, çorbanın hem pratik hem de ekonomik olmasını sağlar. Bu özellikler, çorbanın özellikle kırsal bölgelerde sıkça tercih edilmesinin nedenlerinden biridir. Çorba, aynı zamanda taze tereyağı ve nane ile servis edilerek sade lezzetinin yanında aromatik bir zenginlik sunar.

Bilecik Ovmaç Çorbası, geleneksel yöntemlerle hazırlanması, temel malzemeleri ve sade yapısıyla, diğer çorbalardan farklı bir konuma sahiptir. Bu farklılıklar, çorbanın hem yöresel kimliğini hem de kültürel değerini yansıtan önemli unsurlardır. Bilecik Ovmaç Çorbası Bilecik ilinin kültürel geçmişin bir parçasıdır ve yöredeki geleneksel sofraların vazgeçilmez yemeklerinden biridir.

ÜRETİM METODU

Malzeme Miktarları: 4 kişilik
? Un: 120 gram (1 su bardağı)
? Tereyağı: 15 gram (1 yemek kaşığı)
? Kuru soğan: 100 gram (1 adet orta boy)
? Domates salçası: 15 gram (1 tatlı kaşığı)
? Su veya et suyu: 1,2 litre (6 su bardağı)
? Tuz: 5 gram (1 tatlı kaşığı)
? Karabiber: 2 gram (1 çay kaşığı)
? Kuru nane: 3 gram (1 tatlı kaşığı)

1. Ovmaçların Hazırlanması: Ovmaç çorbasının temel ögesi olan ovmaçların hazırlanması, çorbanın kıvam ve lezzet bütünlüğünü sağlamak açısından son derece önemlidir. Bu aşamada ilk olarak, geniş bir tepsiye 120 gram un alınır. Kullanılacak unun kuru ve elenmiş olması gereklidir, zira bu durum, ovmaçların homojen bir şekilde oluşmasını kolaylaştırır ve pişirme sürecinde topaklanmayı önler.

Un, geniş bir tepsiye yayıldıktan sonra, eller hafifçe nemlendirilir. Bu noktada su ile nemlendirilen eller, unun avuç içinde hafifçe ovuşturularak topaklanmasını sağlar. Ovuşturma işlemi, unun birbirine yapışarak nohut büyüklüğünde küçük topaklar oluşturmasıyla sonuçlanır. Bu topakların büyüklüğü, çorbanın hem görsel hem de lezzet açısından dengeli bir sonuç vermesi için önemlidir. Özellikle topakların eşit boyutlarda olmasına dikkat edilmesi, çorbanın pişirme süresinde tüm ovmaçların eşit şekilde yumuşamasını sağlar ve homojen bir kıvam elde edilmesine olanak tanır.

Topaklanma işlemi tamamlandıktan sonra, hazırlanan ovmaçlar tepsi içinde bir kenara alınır. Ovmaçların kuru bir ortamda bekletilmesi, topakların birbirine yapışmasını önler ve pişirme aşamasında kolaylık sağlar. Bu aşama, çorbanın sonraki adımlarında kullanıma hazır olan bir temel bileşen yaratır ve lezzet açısından istenilen sonucun elde edilmesine katkıda bulunur.

2. Soğanların Kavrulması: Ovmaç çorbasının lezzet profilini oluşturan en önemli aşamalardan biri olan soğanların kavrulması, çorbanın zengin aromatik yapısını sağlamada kritik bir role sahiptir. Bu aşamada öncelikle orta boy bir tencereye 15 gram tereyağı koyulur ve orta ateşte tamamen erimesi sağlanır. Tereyağı tercih edilmesinin nedeni, çorbaya doğal bir aroma kazandırmasıdır; ancak istenirse sıvı yağ da kullanılabilir.

Tereyağı eritildikten sonra, 100 gram kuru soğan ince yemeklik doğranır. Doğrama işleminin küçük ve eşit boyutta olması, kavurma sırasında soğanların homojen bir şekilde pişmesini sağlar. Hazırlanan soğanlar, eritilmiş tereyağına eklenir ve sürekli karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu aşamada soğanların yakılmamasına dikkat edilmelidir, çünkü yanmış soğan çorbanın tadını olumsuz etkileyebilir. Soğanların pembeleşmesi, hem lezzet hem de aroma açısından çorbanın temelini oluşturur.

3. Salçanın Eklenmesi: Soğanlar kavrulduktan sonra, tencereye 15 gram domates salçası eklenir. Salça eklendikten sonra karıştırılarak 1-2 dakika kavrulur. Bu işlem, salçanın çiğ kokusunun gitmesini ve çorbaya zengin bir aroma kazandırmasını sağlar. Kavrulmuş salça, çorbanın hem rengini hem de lezzetini güçlendirir. Bu aşamada salçanın tencere dibine yapışmaması için sürekli karıştırılması önemlidir.

4. Suyun Eklenmesi: Salça kavrulduktan sonra, tencereye 1,2 litre su veya tercihe bağlı olarak et suyu eklenir. Et suyu kullanımı, çorbanın lezzet derinliğini artırarak daha yoğun bir tat profili oluşturur. Suyun eklenmesiyle birlikte tencerenin içindeki tüm malzemeler iyice karıştırılır. Homojen bir kıvam sağlandıktan sonra çorba kaynamaya bırakılır. Kaynama işlemi sırasında ara ara karıştırma yapılması, malzemelerin birbirine tamamen karışmasını ve çorbanın dengeli bir kıvam almasını sağlar.

Bu aşamalar, çorbanın temel yapısını oluşturur ve sonraki adımlara uygun bir zemin hazırlar. Her bir aşamanın dikkatle uygulanması, çorbanın lezzet bütünlüğünü sağlamak için oldukça önemlidir.

5. Ovmaçların Eklenmesi: Ovmaçların çorbaya eklenmesi aşaması, çorbanın kıvamının ve dokusunun doğru bir şekilde oluşturulmasını sağlar. Kaynamaya başlayan çorba suyuna, önceden hazırlanan ovmaçlar azar azar eklenir. Bu süreçte dikkat edilmesi gereken en önemli husus, ovmaçların çorba suyu içerisinde birbirine yapışmasını önlemektir. Bunu sağlamak için ovmaçları eklerken çorbayı sürekli karıştırmak gereklidir. Ovmaçlar çorba suyunda dağılıp homojen bir şekilde karıştığında, çorba kıvam almaya başlar. Orta ateşte 10-15 dakika kadar pişirme işlemi devam ettirilir. Bu süre, ovmaçların tamamen yumuşaması ve çorbanın lezzetini kazanması için yeterlidir. Pişirme sırasında çorbanın dibi tutmaması için ara ara karıştırmaya devam edilmelidir.

6. Baharatların Eklenmesi: Çorbanın son aşamasında baharatlar ilave edilerek lezzet dengesi tamamlanır. Tencereye 5 gram tuz, 2 gram karabiber ve 3 gram kuru nane eklenir. Tuz, çorbanın genel tadını dengelemek için kullanılırken, karabiber ve nane, çorbanın aromasını zenginleştirir. Baharatların eklenmesinden sonra çorba, tüm malzemelerin ve aromaların iyice harmanlanması için birkaç dakika boyunca kısık ateşte pişirilir. Bu işlem, baharatların çorba içerisinde homojen bir şekilde dağılmasını ve çorbanın son lezzet dokunuşunu kazanmasını sağlar.

7. Servis: Bilecik Ovmaç Çorbası sıcak olarak günlük tüketilir. Çorba piştikten sonra, sıcak bir şekilde servis kâselerine alınır. Üzerine, arzu edilirse tereyağında kızdırılmış kuru nane veya kırmızı toz biber gezdirilerek hem görsel bir estetik hem de aromatik bir zenginlik kazandırılabilir. Çorbanın yanına genellikle köy ekmeği veya kızarmış ekmeğin dilimleri ile tüketilir.

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

Bilecik Ovmaç Çorbası, Bilecik iline özgü bir lezzet olup, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bilecik Ovmaç Çorbası'nın üretim aşamaları, çorbanın geleneksel tarifine ve yöresel kimliğine uygun bir şekilde yapılmalı, bu süreçler belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) 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 Ovmaç Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Ovmaç Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Bilecik Ovmaç Çorbası 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

8440*****

Ad Soyad/Unvan

BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası

46526396944-3317102

ÜCRET BİLGİLERİ

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

2024.3937984 25-12-2024



* 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.**

**** Evrakın doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=287215F29BAB6B6FE0635A01A8C02E58> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.