

**No: 1758 – Mahreç İşareti**

**BİTLİS AVŞOR ÇORBASI**

Tescil Ettiren  
**BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1758
<b>Tescil Tarihi</b>	: 14.08.2025
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000257
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bitlis Avşor Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bitlis Eren Üniversitesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bitlis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bitlis Avşor Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Bitlis Avşor Çorbası; kemiksiz büryan eti, büryan yağı, domates salçası, biber salçası, pul kırmızıbiber, tuz ve su ile hazırlanan isteğe bağlı olarak domates, yeşilbiber ve taze fasulye eklenerek tüketilebilen bir çorbadır. Büryan eti ve büryan yağı için 658 tescil sayılı Bitlis Büryan Kebabı kullanılır.

Bitlis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Avşor Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Bitlis Avşor Çorbası yapımında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (8 kişilik):

- 1 kg kemiksiz büryan eti
- 500 g büryan yağı
- 20 g domates salçası
- 20 g biber salçası
- 20 g pul kırmızıbiber
- 3 l sıcak su
- 10 g tuz

### Hazırlanışı:

Büryan kebabı hazırlığında kesilip alınan but ve kol etleri 3 l su ile haşlanır. Haşlanan etler ayrı bir kaba alınarak kemiklerinden ayrılır. Elde edilen kemiksiz etler (1 kg) haşlama suyuna tekrar katılır. Üzerine, Büryan Kebabı yapımı sırasında farklı bir kapta toplanılan büryan yağı (500 g) eklenir. Bu karışım üzerine biber salçası, domates salçası ve tuz eklenerek kısık ateşte 1 saat pişirilir. Bu haliyle Bitlis Avşor Çorbası sıcak olarak servis edilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Bitlis Avşor Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Bitlis Avşor Çorbasının üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi koordinatörlüğünde, Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Bitlis Avşor orbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tuzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki sutureleri yuruter.