

No: 1606 – Mahreç İşareti

İNEGÖL BÜRYANI / İNEGÖL MIŞÖRİZİ

Tescil Ettiren
İNEGÖL BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1606
Tescil Tarihi	: 03.07.2024
Başvuru No	: C2022/000077
Başvuru Tarihi	: 24.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad.1/1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi; pilavın kavrulması, tavuk budu, doğranmış tavuk parçaları veya kuzu etinin düdüklü tencerede haşlanmasıyla ardından yuvarlak bir tepsinin altında pilav, üzerinde soğan ve en üste haşlanan etin dizilerek fırınlanması ile hazırlanan bir yemektir.

Tavuk budunun kullanıldığı durumda sarmal bir şekilde butların etli kısmı tepsinin kenarına doğru, butların kemik ucunu içeren kısmı ise tepsinin orta kısmını gösterecek bir biçimde dizilir. Tepsinin orta kısmı boş olduğunda bu orta kısma da 1-2 adet but yerleştirilebilir. Kuzu eti ile yapıldığında kuzu etleri tepsinin kenarına yakın kısmına sarmal bir biçimde yerleştirilir. Orta kısmın boş olması durumunda ortaya da 1-2 parça kuzu eti konulur. Tavuk parçalarından yapıldığında ürünler sarmal bir biçimde tepsie dizilir.

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve İnegöl ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi için bileşenler (10 kişi için):

- 10 adet tavuk butu / 550 g kuzu eti / 550 g tavuk parçası
- 720 g pirinç
- 5 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet orta boy domates (400 gr)
- 17 g tuz
- 5,5 g karabiber
- 100 g tereyağı
- 2.000 ml su

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizinin hazırlanması:

Tavuk butları yıkanarak düdüklü tencereye konulur, üzerine 1 l su eklenerek 40 dakika haşlanır. Kuzu eti ya da tavuk parçaları kullanıldığında, 30 - 40 dakika haşlama yapılır. Bir tavada 30 g tereyağı eritilir ve üzerine küp küp doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Ardından, aynı tavaya kabuğu soyulup rendelenen domatesler ve üzerine karabiber eklenerek kavrulmaya devam edilir. Yıkanan pirinç bir kapta 70 g tereyağı eklenerek kavrulur ve içerisine 1 l su eklenerek tepsie yayılarak konulur. Pirinçler suyu süzülmeden tepsie yerleştirilir. Önceden 180 °C sıcaklıkta ısıtılan fırında 10 dakika boyunca suyunu çekmesi için bırakılır. Fırından alınmadan önce pilav suyunun tamamen çekildiği durumda, kalan sıcak haşlama suyundan 150 ml eklenerek pilavın kuruması engellenir. Fırından çıkarılan pilavın üzerine kavrulan soğan ve domatesler eklenir, üzerine haşlanmış tavuk butları, kuzu eti ya da tavuk parçaları tepsie dizilir. 200 °C sıcaklığa ısıtılan fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ardından fırından çıkarılan tepsi, başka bir tepsi ile kapatılarak 10 dakika demlenmesi sağlanır ve sıcak servis edilir.

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

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. İnegöl yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde ve İnegöl Köfteci Aşçı Tatlıcı ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkarlar Odası, İnegöl Halk Eğitimi Merkezi, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve İnegöl Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.