

No: 1614 – Mahreç İşareti

BİTLİS KATIKLI DOLMA

Tescil Ettiren
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1614
Tescil Tarihi	: 11.07.2024
Başvuru No	: C2023/000267
Başvuru Tarihi	: 26.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Katıklı Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mah. Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez/BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Katıklı Dolma; orta yağlı kuzu eti, soğan ve yeşilbiberden hazırlanan kıymanın içerisine köftelik bulgur, yumurta, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek hazırlanan iç harcın ince şeritler halinde kesilip tuzlanarak bir gün dinlendirilen kış kabağına sarılarak üretilen ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilen bir yemektir.

Bitlis mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bitlis Katıklı Dolmada katık ifadesi coğrafi sınırdaki yoğurda katık denilmesinden gelmektedir. Ayrıca benzerlerinden ayıran en önemli özelliği, iç harcın ince şeritler halinde kesilmiş kabağa sarılarak üretilmesi ve iç harcında reyhanın kullanılmasıdır.

Bitlis Katıklı Dolmanın coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Bitlis Katıklı Dolma üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 adet kış kabağı
- 500 g orta yağlı kuzu eti
- 500 gram köftelik bulgur
- 2 adet soğan
- 1 yumurta
- 3-4 adet yeşilbiber
- 4-5 g karabiber
- 4-5 g pul biber
- 4-5 g kimyon
- 5-10 g tuz
- 2-3 g kuru reyhan
- 1 litre su
- 500 g yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 45-60 g tereyağı

Hazırlanışı:

Kış kabağı ortadan ikiye bölünüp içi temizlendikten sonra 2-3 mm kalınlığında şerit şeklinde kesilir. Tuzlanıp bir gün dinlendirilerek sarma yapılacak hale getirilir. Orta yağlı kuzu eti, soğan ve yeşilbiber makinede iki defa çekildikten sonra köftelik bulgur, yumurta, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi iç harç ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar devam edilir. Başparmak kalınlığında alınan hamur avuçta sıkılıp şekil verilerek dinlendirilmiş şerit şeklinde kesilmiş kabağın içine koyularak sarılır. Sarılan dolmalar elle sıkılıp dik bir şekilde tencereye dizilir. Dolmaların üzerine çıkacak seviyede sıcak su eklenerek 30 dk.

kısık ateşte pişirilir. Pişirilen dolmaların suyu süzülür üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağlı sos eklenerek servis edilir.

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

Uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Katıklı Dolma, Bitlis ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Katıklı Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekteşir.

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 uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.