

No: 658 – Mahreç İşareti

BITLİS BÜRYAN KEBABI

Tescil Ettiren

BITLİS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 658
Tescil Tarihi	: 26.01.2021
Başvuru No	: C2019/213
Başvuru Tarihi	: 20.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Büryan Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bankalar Cad. No:45 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınırı	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Büryan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Büryan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Büryanı Kebabı, yöresel olarak hevir denilen tekenin eti kaya tuzu ile tuzlanıp, dilimlenerek sonrasında kor haline getirilmiş tandıra konulan su dolu kabın üstüne çengellerle sarkıtılarak ve üstünün de hava almayacak şekilde kapatılarak pişirilen yöresel bir yemek olup kendine has üretim yöntemiyle Bitlis iline ün bağı ile bağlıdır. IV. Murat Revan seferine çıktığında, Bitlis dolaylarında bir çobana rastlar ve kendilerine ikram edecek bir şey olup olmadığını sorar. Çoban et ve süttten başka bir şeyinin olmadığını, kabul ettikleri takdirde kendilerine et ikram edebileceğini söyler. Sonrasında bir teke keser, temizledikten sonra bolca tuzlar. Toprağı kazarak derince bir çukur açar. Topladığı dalları çukurun içine atarak yakmaya başlar. Dalların tamamı yanıp, ateş kor halini alınca çukurun içine içi su dolu büyükçe bir kap bırakır. Daha sonra tuzladığı eti kuyunun içine sarkıtır. Hava almaması için üzerini kapatır. Piştikten sonra padişaha ikram eder. Padişah bu yemeği çok beğenerek “büryan gibi pişmiştir” der. O günden sonra bu yemek yörede yapılagelmiş ve adına Büryan Kebabı denilmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 1 yaşını doldurmamış, çiftleşmemiş, iğdiş edilmiş erkek keçi (hevir) eti
- Rafine edilmemiş kaya tuzu
- Su

Piştirmek için gerekli materyaller:

- 20 litrelik bakır kazan
- 2,2 metre derinliğinde, dip genişliği 125 cm ve ağız genişliği 45 cm olan tandır
- Meşe dalları
- Etleri sarkıtmak için çengeller

Yapılışı:

Bölgenin sert iklim koşullarından dolayı kış aylarında besi hayvancılığı olduğundan hayvanların serbest dolaşabildiği ağustos, eylül ve ekim aylarında Bitlis’te meşe yaprağı ve kekik ile beslenen, yöresel olarak hevir denilen tekenin eti kullanılır. Sabah erken saatte kesilen hayvanların etlerinden sırt, ayak ve çoğu kaba kemikleri çıkartılarak geri kalan kısımlar 20 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen etlerin üzerindeki yağlar bıçakla kat kat sıyrılır ve et tuzlanır. Tandırda bölgede çeper olarak adlandırılan meşe dalları kullanılarak ateş yakılır ve sönüp kor olması beklenir. Ateş tavinı alıp kor olduktan sonra bakır kazana 4 litre su konulur ve çengeller takılarak tandırın dibine indirilir. Tuzlanan et gövdelerinin üst tarafına çengeller takılır ve tandırın ağzına bırakılan demir çubuktan sarkıtılır. Demir olan tandır kapağı kapatılarak etrafı kırmızı çamurla hava almayacak şekilde sıvanır. Böylelikle et tandırın içinde hem pişer hem de suyun buharı ile yumuşar. Tandırın ağzı ortalama 2 saat sonra açılır ve büryanlar, çengelleri ile asılı olarak servise çıkartılır. Talebe göre porsiyon olarak kesilip servis edilir. Sıcak tüketilen bir yemek olduğundan soğuyan etler tekrar tandıra indirilip ısıtılarak servis edilir. Garnitür olarak çok yaygın bir şekilde yaş üzüm ile servis edilir.

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

Bitlis Büryan Kebabı geçmişi eskiye dayanan kendine has üretim yöntemiyle Bitlis iline ün bağı ile bağlıdır. Üretimde kullanılan et Bitlis ilinde yetiştirilen tekelardan elde edilir. Tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası, Bitlis Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Bitlis Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bitlis Eren Üniversitesinden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde eti kullanılacak hayvanın seçim, temin ve kesim aşamaları ile kesilmiş etin dinlendirilme süresi
- Bitlis Büryan Kebabının meşe dalları yakılmış tandırda bakır kazan kullanılarak pişirilmesi
- Bitlis Büryan Kebabına kaya tuzu ve su haricinde herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmaması
- Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğu
- Nihai ürünün duysal özelliklerinin denetlenmesi: Üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.

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.