

No: 1743 – Mahreç İşareti

BİTLİS ÇORTİ TAPLAMASI

Tescil Ettiren
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1743
Tescil Tarihi	: 23.05.2025
Başvuru No	: C2024 / 000203
Başvuru Tarihi	: 02.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Çorti Taplaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Çorti Taplaması; çorti denilen lahana turşusu, köftelik bulgur, un ve irmik ile yapılan; tereyağı ve pul biberle hazırlanan sos ile servis edilen bir yemektir.

Çorti Turşusu; sert lahana yapraklarının reyhan, pulbiber, limon, kaya tuzu ve su ile eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Taplama kelimesi yöresel olarak bastırılmış yassı köfte için kullanılır. Yemeğin ana bileşeni çorti olduğundan daha çok kışın tüketilir. Bitlis Çorti Taplaması için yapılan köfteler yaklaşık 3 cm çapa, 1 cm kalınlığa, 5 g ağırlığına ve yassı bir şekle sahiptir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Çorti Taplaması, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis Çorti Taplaması için gerekli bileşenler:

- 750 g çorti (lahana turşusu)
- 500 g köftelik bulgur
- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g irmik
- 1 adet yumurta
- 1 litre sıcak su
- 3-4 diş sarımsak

Sos için gerekli bileşenler:

- 50 g tereyağı
- 5 g pul biber

Bitlis Çorti Taplamasının hazırlanması:

Tencereye alınan çorti üzerine 400 ml sıcak su eklenir ve 20-25 dakika kaynatılır. İsteğe göre su eklenerek ekşilik oranı ayarlanabilir. Aynı bir kaptaki 300 ml sıcak su ile ısıtılan köftelik bulgur yaklaşık 30 dakika suyunu çekinceye kadar dinlendirilir. Kalan 300 ml sıcak su, hamura kıvam verme ve köftelere şekil vermede kullanılmak için bir kaba alınır. Islatılıp dinlendirilen köftelik bulgura un, irmik ve yumurta eklenir. Hamur kıvam alıncaya kadar bir miktar su el ile serpilerek karışım ıslatılır ve yoğrulur. Bu hamurdan küçük parçalar alınır, avuçta yuvarlanıp bastırılarak 5 g ağırlık, 1 cm kalınlık, 3 cm çapa sahip yassı taplama / köfteler hazırlanır ve bir tepsiye alınır. Hazırlanan taplamalar / köfteler kaynayan çortili su içine dökülür ve yaklaşık 15 dakika kaynatılarak pişirilir.

Bir kaba pişen çortili sudan yaklaşık 300 ml alınır ve üzerine havanda dövülen sarımsak eklenir. Bir sos tavasında tereyağı eritilir ve üzerine pul biber eklenerek sos hazırlanır. Sunum tabaklarına alınan Bitlis Çorti Taplaması üzerine önce sarımsaklı yemek suyu, daha sonra hazırlanan sos dökülüp sıcak olarak servisi yapılır.

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

Bitlis Çorti Taplamasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Çorti Taplamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 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, Bitlis Çorti Taplamasının çap, kalınlık, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis Çorti Taplaması 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.