

No: 1652 – Mahreç İşareti

BİTLİS CİĞER TAPLAMASI

Tescil Ettiren
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1652
Tescil Tarihi	: 23.10.2024
Başvuru No	: C2023/000263
Başvuru Tarihi	: 23.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Ciğer Taplaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Ciğer Taplaması; kuzu/koyun karaciğeri, köftelik bulgur, soğan, ırmik, yumurta, sivri biber, özel amaçlı buğday unu ve baharatlar ile hazırlanan, tereyağı, tuz ve pul biber ile hazırlanan sos ile servis edilen bir yemektir. Taplama kelimesi yöresel olarak köfte için kullanılır. Bitlis Ciğer Taplaması yaklaşık 3 cm çapa, 1 cm kalınlığa, 5 g ağırlığa ve yassı bir şekle sahiptir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Ciğer Taplamasının, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis Ciğer Taplaması için bileşenler (8 kişi için):

- 500 g kuzu/koyun karaciğeri
- 250 g köftelik bulgur
- 1 adet soğan
- 150 g ırmik
- 1 adet yumurta
- 3 adet sivri biber
- 10 g özel amaçlı buğday unu
- 2750 ml su
- 2 g kuru reyhan
- 4 g karabiber
- 2 g kimyon
- 7 g pul biber
- 10 g tuz

Sos için bileşenler:

- 30 g tereyağı
- 4 g pul biber
- 5 g tuz

Bitlis Ciğer Taplamasının hazırlanması:

Kuzu/koyun karaciğeri, soğan ve sivri biber kıyma makinesi veya robotta çekilir. Çekilen karışım bir kaba alınır, üzerine bulgur, ırmik, yumurta, baharatlar ve un eklenip yoğrulur. Bir kâseye 250 ml su alınır, yoğurma sırasında el yüzeyli olarak bu su ile ıslatılıp harcın kuruması önlenir. Harç, ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulan harçtan 5 g parçalar koparılır yuvarlanıp bastırılır ve yassı şekli verilir. Bir tencereye 2,5 litre su ve tuz eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan Bitlis Ciğer Taplaması, kaynayan 2,5 litre tuzlu suya atılır, 20-25 dakika haşlanır. Suyu süzülen taplamalar, sunum tabaklarına alınır. Bir sos tavasında tereyağı eritilerek üzerine pul biber ve tuz eklenerek sos hazırlanır. Sunum tabaklarına alınan Bitlis Ciğer Taplamasının üzerine hazırlanan sos dökülür ve servisi sıcak olarak yapılır.

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

Bitlis Ciğer Taplamasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Ciğer 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 Ciğer Taplamasının çap, kalınlık, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis Ciğer 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.