

No: 1796 – Mahreç İşareti

BİLECİK EKŞİLİ KESME ÇORBASI

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1796
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2024/000391
Başvuru Tarihi	: 23.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Ekşili Kesme Çorbası
Ürün/Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Ekşili Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası; yeşil mercimek, kesme makarna/erişte, ekşi erik ve kızılıcak kurusu, su/et suyu, salça, soğan/sarımsak, yağ, tuz ve baharat kullanılarak hazırlanan Bilecik iline özgü bir çorbadır.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının ekşi tadı, halk arasında dağ eriği olarak da bilinen ekşi erik ve kızılıcak kullanılarak sağlanır. Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının hazırlanmasında daha çok bu meyveler; çekirdekleri ayıklandıktan sonra kurutulmuş halleriyle su içerisinde yumuşatılarak ya da püre ve/veya toz haline getirilerek kullanılır.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Ekşili Kesme Çorbası özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya ekşi tadını veren erik ve kızılıcığın dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1200 ml et suyu,
- 200 g kuru soğan,
- 150 g kesme makarna/erişte,
- 150 g yeşil mercimek,
- 100 g kuru meyve (50 g ekşi erik ve 50 g kızılıcak kurusu),
- 50 g tereyağı,
- 25 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 20 g salça,
- 10 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g kimyon,
- 5 g nane,
- 3 g karabiber.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine; sıvı yağ ve tereyağı ile birlikte ince şekilde doğranmış soğan/sarımsak ile salça konularak yeterince kavurulur.

Kavrulan bu karışımın içerisine üzerine öncelikle et suyu, daha sonra haşlanmış yeşil mercimek ile kesme makarna/erişte ilave edilir ve homojen olacak bir şekilde iyice karıştırılır.

Önceden hazırlanan erik ve kızılıcak karışımı, sonrasında baharat ve tuz çorbanın üzerine eklendikten sonra kısık ateşte kıvamına gelinceye kadar da pişirilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının hazırlanmasında; kesme makarna/eriştelere kaba yapışmaması, çorbanın tat dengesinin sağlanması, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi oldukça önemlidir.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan çorbanın üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı/sıvı yağda kavrulmuş dövülmüş sarımsak, salça, karabiber, kimyon ve nane karışımından hazırlanan sos konulabilir.

Ayrıca Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Ekşili Kesme Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Ekşili Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.