

No: 1797 – Mahreç İşareti

BİLECİK KAPAMASI

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	: 1797
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2024/000390
Başvuru Tarihi	: 23.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Kapaması
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/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 Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Kapaması, pirinç ve etin ayrı ayrı hazırlık aşamalarından geçtikten sonra fırında birleştirilmesi ile hazırlanan Bilecik iline özgü bir yemektir. Hazırlanmasında doğranmış sığır ve/veya kuzu eti kullanılabilirdiği gibi tavuk eti de kullanılabilir. Haşlama sırasında elde edilen et suyunun, pilavın pişirilmesinde kullanılması, et ve pilavın fırınlanarak pişirilmesi bu yemeğin lezzetini sağlayan en önemli unsurlardır.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Kapaması günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Kapaması için etin doğru bir şekilde haşlanması, pirinçlerin kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Kapamasının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Kapaması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su ve/veya et suyu,
- 600 g doğranmış/kemikli sığır, kuzu eti ya da tavuk eti
- 400 g pirinç,
- 50 g tereyağı,
- 25 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 10 g tuz,
- 5 g nane (isteğe bağlı),
- 5 g kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı).

Bilecik Kapamasının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine doğranmış/kemikli sığır, kuzu eti ya da tavuk eti konur ve yeterince kavurulur. Sonrasında üzerine su eklenerek haşlanır. Haşlanan etler iyice yumuşadıktan sonra süzülerek haşlama sırasında elde edilen et suyu/tavuk suyu ayrılır. Ayrılan et suyu/tavuk suyu, yemeğin lezzetini artıran temel bir bileşen olarak pilav pişirilirken kullanılır.

Temizlenen/yıkanan ve su içerisinde 30 dakika kadar bekletilen pirinçler süzülür.

Fırında pişirme için uygun bir tepsi/kap vb. seçilir ve taban kısmı yağlanır. Bu işlem, pirincin tepsiye yapışmamasını sağlar. Hazırlanan pirinç, tepsinin tabanına eşit şekilde yayılır. Üzerine, haşlanmış et parçaları yerleştirilir. Etlerin düzenli bir şekilde dağılması, her porsiyonda dengeli bir tat ve sunumun sağlanmasına olanak sağlar. Yemeğin tuzu da ilave edilir. Pirincin ve etlerin üzerine isteğe bağlı olarak baharat eklenebilir. Baharat kullanımı yemeğin lezzeti için önem arz eder. Haşlama sırasında elde edilen et suyu/sıcak su ile tereyağı tepsideki pirinç ve etin üzerine konur. Bu hazırlık aşaması, yemeğin fırında pişirmeye hazır hale gelmesini sağlar.

Hazırlanan karışımın bulunduğu tepsi/kap vb. içerisindeki yemeğin buharda pişmesi, et ve pirincin yumuşak bir kıvam almasını sağlamak amacıyla gıda ile temasa uygun bir kapak, pişirme kâğıdı vb. ile sıkıca

kapatılır. Bu kaplama, pilavın tane tane olmasını sağlar ve etlerin kurumasını önler. Hazırlanan tepsi önceden ısıtılmış yaklaşık 200°C sıcaklığındaki fırına yerleştirilir. Ortalama 30 dakika boyunca pişirilir. Pişirme süresi boyunca pirinçlerin suyunu çekip çekmediği ve tamamen pişip pişmediği kontrol edilir. Eğer pirinçler tam olarak pişmemiş veya suyunu tamamen çekmemiş ise üzerine bir miktar daha sıcak su eklenerek pişirme süresi uzatılabilir.

Bilecik Kapamasında etin doğru bir şekilde hazırlanması/haşlanması, pirinçlerin kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan Bilecik Kapamasının isteğe bağlı olarak yanında ayran, yoğurt, turşu vb. ile servisi yapılır.

Ayrıca Bilecik Kapamasının servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, domates, soğan, kırmızı kapy biber, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Kapamasının, 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 Kapamasının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Kapamasının 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 Kapamasının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Kapaması üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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.