

No: 1508 – Mahreç İşareti

BATMAN PİÇİK YEMEĞİ

Tescil Ettiren

BATMAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.12.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1508
Tescil Tarihi	: 15.12.2023
Başvuru No	: C2023/000021
Başvuru Tarihi	: 12.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Batman Piçik Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Belde Mah. Barış Blv. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Kültür Merkezi No:101 Merkez BATMAN
Coğrafi Sınır	: Batman ili
Kullanım Biçimi	: Batman Piçik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Batman Piçik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Batman Piçik Yemeği; köftelik ve ince bulgur ile suyun karıştırılıp yoğrulmasıyla hazırlanan köftelerin haşlanması ve üzerine yoğurt ve pul biberli, sarımsaklı eritilmiş tereyağı dökülmesi suretiyle Batman ilinde üretilen yemektir. Üretiminde et ve salça kullanılmaz.

Batman Piçik Yemeği coğrafi sınırdaki sık sık yapılan içli köftenin artan hamurunun değerlendirilmesiyle üretilen, pratik ve lezzetli olmasıyla coğrafi sınırdaki uzun yıllardır yapılan bir üründür.

Batman Piçik Yemeği, coğrafi sınır içerisinde Batman kütük ve kutik yemeği olarak da adlandırılır.

Batman Piçik Yemeği, Batman ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Batman Piçik Yemeği üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen buğdaydan elde edilen kırık bulgurlar kullanılır.

Yaklaşık 6 kişilik Batman Piçik Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 250 g köftelik bulgur
- 250 g ince bulgur
- 500 g yoğurt
- 100 g tereyağı
- 2 diş sarımsak
- Pul biber
- Tuz
- Ekmeklik buğday unu (Köftelerin yapışmaması için)
- 1 litre su

Yapılışı:

Köftelik ve ince bulgur karıştırılıp üzerine su eklenir ve hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Bir süre dinlendirilen hamurdan, ortalama 2 cm çapında köfteler yuvarlanır yapışmaması için una batırılır. Kaynayan suda haşlandıktan sonra servis tabağına konur.

Bir tencerede eritilmiş tereyağı içerisine pul biber ve ince bir şekilde doğranmış sarımsak ilave edilip kızdırılır. Hazırlanan sos, haşlanmış köftelerin üzerine gezdirilerek dökülür. Batman Piçik Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Batman Piçik Yemeği, Batman ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Batman Piçik Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Batman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Batman Ticaret Borsası ve Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Batman Piçik Yemeğinin ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.