No: 1911 – Mahreç İşareti

BOZÜYÜK KUZU KOKORECİ / BOZÜYÜK KOKORECİ

Tescil Ettiren

BOZÜYÜK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1911
Tescil Tarihi	**:** 21.10.2026
Başvuru No	**:** C2024/000191
Başvuru Tarihi	**:** 17.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kokoreç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kasımpaşa Mah. Org. Hüseyin Kıvrıkoğlu Cad. Bozüyük BİLECİK
Coğrafi Sınır	**:** Bilecik ili Bozüyük ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kuzu sakatatından hazırlanan, servise hazırlanma ve ekmekle sunum biçimiyle diğer kokoreç türlerinden ayrılan, Bilecik ili Bozüyük ilçesine özgü bir kokoreç çeşididir. Kuzunun ince ve kalın bağırsağı ile çöz yağı, gömlek yağı ve uykuluğu birlikte kullanılarak hazırlanır ve rulo (yörede kol olarak adlandırılır) formunda muhafaza edilir.

Ürünü diğer kokoreç türlerinden ayıran temel unsur, servise hazırlanma ve ekmekle buluşturulma biçimidir. Pişirilen Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, domatesle birlikte son derece ince kıyılarak baharatlarla macun kıvamına getirilir ve bu karışım ekmeğin içine sürülerek servis edilir. Bu özgün sunum şekli, ürünün kendine has lezzet ve doku karakterini belirler.

Serviste kullanılan ekmek, macun kıvamındaki harcın homojen şekilde sürülmesine imkân veren, üst yüzeyi düz ve pürüzsüz yapıda; içi yumuşak, dışı ise harcı taşırken dağılmayan özel bir dokuya sahiptir. Bu ekmek, Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için fırınlarda özel olarak üretilir.

Ürünün hazırlanmasında görev alan ustalar, ince kıyım ve macunlaştırma aşamasında yüksek el becerisi ve deneyim gerektiren bir ustalık geleneğini sürdürür. Bu bilgi ve beceri, kuşaktan kuşağa aktarılarak ürünün ayırt edici niteliğini korur.

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, coğrafi sınır içerisinde uzun yıllara dayanan bir geçmişe sahip olup Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisi ve gastronomik kimliği açısından önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle ürünün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

1. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci'nin Hazırlanması

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo (kol) hâlinde hazırlanır. Tüm bileşenler gıda güvenliği prensiplerine uygun şekilde hazırlanır. Bir adet çiğ rulo (yaklaşık 3,2 kg) için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 1,4 kg ince bağırsak
- 0,6 kg kalın bağırsak
- 0,6 kg çöz yağı
- 0,3 kg gömlek yağı
- 0,3 kg uykuluk (kuzunun göğüs kafesinin üst kısmında bulunan salgı bezleri)
- 30–35 g tuz

Sarım işlemi genellikle tek bir şiş üzerinde gerçekleştirilir ve rulo hâlindeki kokoreçler yaklaşık 3,2 kg ağırlığında olacak şekilde hazırlanır. Gıda ile temasa uygun kokoreç şişine öncelikle çöz yağı ve gömlek yağı yerleştirilir. Ardından iç gövde oluşturulurken kalın bağırsak ve yağ katları sarılır; uykuluk parçaları iç kısma dolgu olarak yerleştirilerek bütün hâlde sıkıca sarım yapılır. İç gövde tamamlandıktan sonra, kokorecin dış kısmı ince bağırsak kullanılarak kaplanır.

Dış sarım sırasında ince bağırsaklar, kokorecin iç kısmını tamamen kaplayacak biçimde katmanlı ve ardışık şekilde sarılır. Tuz, sarım aşamalarında iç ve dış yüzeye dengeli biçimde ilave edilir. Bu katmanlı ve düzenli sarım tekniği, ürünün pişirme sırasında formunu korumasını ve dayanıklılığını artıran, ustalık gerektiren bir üretim aşamasıdır.



Şekil 1. Katmanlı ve düzenli sarım tekniği uygulanmış Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Sarım işlemi tamamlanan ürünler, şişleriyle birlikte askılara alınır ve dikey şekilde 250-260 °C sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika ateş üzerinde ısıl işleme tabi tutulur. Isıl işlem sonrasında kokoreçler oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat soğutulur, şişlerinden çıkarılarak gıda ile temasa uygun ambalajlara alınır. Ambalajlanan ürünler 4-6 °C'de 2-3 saat dinlendirilir ve -18 °C'deki derin dondurucularda 3-4 ay muhafaza edilebilir.



Şekil 2. Isıl işlem

2. Servis Öncesi Hazırlık Aşamaları

Bir porsiyon Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 100-110 g Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
- 100-110 g ekmek
- 70-80 g domates (orta boy ½ adet)
- 1-1,5 g tuz
- 0,5-1 g kimyon
- 0,5-1 g kekik
- 0,5-1 g kırmızı toz biber veya pul biber (isteğe bağlı)

-18 °C'de muhafaza edilen üründen tüketilecek miktar alınır ve buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 saat çözdürülür. Çözülen kokoreç, orta kısmından delinerek şişe geçirilir.

Pişirme işlemi mangalda gerçekleştirilir. Mangal düz ve güvenli bir zemine yerleştirilir; kömürler koni şeklinde dizilerek aralarına çıra veya ateş başlatıcı küpler yerleştirilir. Kömürlerin tamamen yanarak yüzeylerinin beyaz külle kaplanması beklenir. Yaklaşık 20-30 dakika süren bu süreçte hava akışı sağlanır. Kömürler hazır hâle geldikten sonra eşit biçimde yayılır ve pişirme yüzeyi oluşturulur.

3. Pişirme İşlemi

Çözdürülmüş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kokoreç şişi yardımıyla mangal ateşi üzerine yatay konumda yerleştirilir ve harlı olmayan odun ateşinde 6-7 saat pişirilir.

Her 2-3 dakikada bir çevrilerek eşit pişmesi sağlanır. Dış yüzeyin kahverengi, iç kısmın ise sarımsı renge dönmesiyle pişirme tamamlanır.

Pişirilen kokoreçler gıdaya uygun tepsilere alınır ve bütün hâlde ya da istenilen büyüklükte kesilerek ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Bu şekilde pişirilmiş ürünler buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 gün muhafaza edilebilir.

Domatesler bütün hâlde mangal ateşinde, ızgara üzerinde 5-6 dakika pişirilir ve kabukları soyulur. Bir porsiyon için yaklaşık 70-80 g (½ adet) domates kullanılır.

Serviste kullanılan ekmek, porsiyon başına 100-110 g ağırlığındadır ve fırınlara özel olarak sipariş edilir. Ekmek pişirilirken üst yüzeyi çizilmez. Servis öncesinde mangal ateşinde ısıtılır, yatay olarak ortadan kesilir ve iç yüzeyi macun kıvamındaki karışımı taşıyacak şekilde hazırlanır.

4. Parçalama, Macun Kıvamına Getirme ve Servis

Pişirilmiş ve soğutulmuş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo formundan yatay olarak 1,5-2 cm kalınlığında dilimler hâlinde kesilir. Kesilen parçalar, mangalda pişirilen domateslerle birlikte ısıtılır.

Isıtılan kokoreç ve kabuğu soyulmuş domatesler kesme tahtasına alınır. Kokoreç ustası, iki satır kullanarak karışımı en fazla 1,5 mm kalınlıkta olacak şekilde çok ince parçalar. Parçalama sırasında kimyon, kekik ve isteğe bağlı olarak kırmızı toz veya pul biber eklenir. Bu işlem sonunda karışım, ekmeğe sürülebilecek macun kıvamına ulaşır.



Şekil 3. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, macun kıvamındaki harcın ısıtılmış ekmeğin içine sürülmesiyle servise hazır hale gelir. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin servisi ayran ve turşu eşliğinde, sıcak olarak yapılır.

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

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin hazırlanması, pişirilmesi, parçalanarak macun kıvamına getirilmesi ve baharat dengesinin sağlanması ustalık gerektirir. Ürün, Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bozüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozüyük Kokoreççiler Çarşısı Dayanışma Derneğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler 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 Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin üretim metodunun uygunluğu,
- Ürünün -18 °C'de muhafaza edilmesine ilişkin şartlara uygunluğu,
- Servis öncesinde uygulanan çözdürme yönteminin uygunluğu,
- Çözdürme sonrası pişirme işleminin usulüne uygunluğu,
- Pişirme sonrasında servis edilmeyen ürünlerin muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Servis öncesinde domates ve baharatlarla hazırlanan harcın uygun kıyım tekniğiyle işlenerek sürülebilir macun kıvamına getirilmesinin uygunluğu,
- Serviste kullanılan ekmeğin ürün tanımına uygunluğu,

- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ile 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.