

**No: 306- Mahreç İşareti**

**BİNGÖL ÇOBANTAŞI KAVURMASI**

Tescil Ettiren

**BİNGÖL TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 306
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/137
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bingöl Çobantaşı Kavurması
<b>Ürün</b>	: Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ticaret ve Esnaf Sarayı İnönü Mah. Kültür Cad. No:1 BİNGÖL
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bingöl ili Çobantaşı köyü Soğukçeşme mevki
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bingöl Çobantaşı Kavurması ibaresi ürün ambalajlarında veya restoranların tabelalarında marka ile birlikte kullanılacaktır.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Meşe yaprağı ile beslenmiş 1-2 yaşındaki oğlak etinden kemikli olarak hazırlanan etin su, tuz ve kendi yağı dışında hiçbir katkı maddesi katılmadan pişirilmesi sonucu sıcak ve soğuk servis edilen kavurma çeşididir.

1700 lü yıllardan beri hemen hemen her evde kışlık ihtiyaç olarak da hazırlanan kavurmalar bölgedeki meşe ormanlarında beslenen oğlak etlerinden yapılmaktadır.

Hiçbir katkı olmadan kendi yağı ve eti dışında tuz ve su ile işçilik mahareti katılarak yapılan kavurma 1950 lerde yol boyunca ticari faaliyete konu edilerek üretimi sıcak olarak devam etmiştir.

2007 yılında bölgede artan talebe göre konum alan üreticiler soğuk paketlenmiş üretime başlamış ve kısa sürede Türkiye pazarında önemli bir yer almıştır.

#### **Üretim Metodu:**

ET: Meşe yaprağı ile beslenen 1-2 yaşında gezgin oğlak seçilir. Oğlak eti, kemiği ile birlikte yarım parmak büyüklüğünde doğranır. Doğranan etler 4 saat dinlendirilip kandan arındırılır.

SU: Et miktarının 2 katı su hazırlanır etler hazırlanan suyun içine konarak ateşe konur. Bu işlem su yok olup etler kendi yağına düşüne kadar devam eder.

TUZ: Kaya tuzu seçilerek et ve suyun içine katılır. Su kaynama süresince tuz ete nüfuz ederek tadını güzelleştirir.

YAĞ: Oğlak etinden ayrılan ve doğranan yağlar eritilir suyu çeken et üstüne dökülür. Kısık ateşte kendi yağı ile pişmesine 45 dakika devam ettirilir.

SICAK SERVİS: Pişen kavurma sıcak olarak tabağa konulur ve bu tabak sıcak suyun olduğu bir alt tabağa konarak sıcak servis edilir.

SOĞUK SERVİS: Pişen kavurma yağı ile birlikte kaplara konulur ve donduktan kapatılır.

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

Bölgede meşe yaprağı ile beslenen 1-2 yaşındaki oğlak etinin kullanılması gerekmektedir.

#### **Denetleme:**

Denetim Komisyonunda Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası ve Bingöl Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü yer alacaktır.

Bingöl Çobantaşı Kavurması menşe kurallarına uygun olarak üretimi, satışı ve korunması hususlarında Bingöl Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Gıda Kontrol Şube Müdürlüğü kurumsal yapısı yetkili olacaktır. Ayrıca Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası'ndan bir üretici de denetim komisyonunda yer alacaktır.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.