

No: 537 – Mahreç İşareti

ADANA BİCİ BİCİ

Tescil Ettiren
ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 537
Tescil Tarihi	: 17.09.2020
Başvuru No	: C2019/186
Başvuru Tarihi	: 14.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Bici Bici
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adana Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karasoku Mahallesi Abidinpaşa Caddesi No:22 Seyhan ADANA
Vekil	: Mihrican Arış (Erhan Arış)
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Bici Bici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Bici Bici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Bici Bici; nişasta, genellikle gül suyu katkılı ve koyu vişne renginde görünüm elde etmek için doğal gıda boyası ile renklendirilmiş su, pudra şekeri ve ince rendelenmiş buzdan üretilir. Adana Bici Bici nişastanın parmaklar arasında sıkıştırılması sırasında çıkan sestten esinlenerek isimlendirilmiştir. Geçmişe eskiye dayanan ve Adana'nın sıcak geçen ilkbahar ile kavurucu geçen yaz sıcaklarında serinletici etki yaratan Adana Bici Bicinin, yöreyle ün bağı bulunur. Adana halkının kendini tarif ederken kullandığı "Adanalılık! bici yerik, şalgam içerik!" ifadeleri de, Adana Bici Bicinin yöre kültüründe önemli bir yere sahip olduğunu gösterir.

Üretim Metodu:

Adana Bici Bici; nişasta, renklendirilmiş gül suyu aromalı şerbet, ince rendelenmiş buz ve pudra şekerinden oluşur.

40x60 cm'lik dörtgen tepside 3-3,5 cm kalınlığında Adana Bici Bici hazırlamak için malzemeler:

- 600 ml mısır nişastası
- 6 litre su
- 20 g vanilya

Yapılışı

Yeterli büyüklükteki bir tencere içerisine 5 litre su konur. Tencere ocağa alınır ve su kaynamaya bırakılır. Bu sırada 600 ml mısır nişastası ayrı kıvamı alana kadar oda sıcaklığındaki yaklaşık 1 litre su kullanarak sulandırılır. Ocağa ısıtılmakta olan su kaynamaya başladığında ayrı kıvamındaki nişastalı su, kaynamaya başlayan suya eklenir. Ocağın ateşi kısılır ve bici 6-7 dk. tahta kaşıkla tencere dibi tutmayacak şekilde pişirilir. Karışım fokurdamaya başladığında ve rengi griye yakın kırık beyaz renge döndüğü anda pişmiştir. Pişirilen nişasta bekletilmeden, ıslatılmış 40x60 cm'lik 3-3,5 cm derinliğinde dörtgen ya da 30-40 cm çapında yuvarlak tepsilere dökülür. Tepsilere dökülen bici bici soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığına gelen bici bici soğutucuya ya da buzdolabına konur ve 1 gün bekletilir. Dinlendirilen bici bici, yine aynı tepsilerde servis sırasında yeterli miktarda kesilmek üzere tezgâha alınır.

Adana Bici Bici şerbeti için malzemeler:

- 1,5 l içme suyu
- 0,3-0,4 g kırmızı toz gıda boyası
- Gül suyu (%1'den az)

Adana Bici Bici şerbetinin hazırlanışı:

1,5 l suya 0,3-0,4 g kırmızı gıda boyası konur. Şerbet koyu vişne rengindedir. Aromatik tat için kokusunu verecek kadar (%1'den az) gül suyu eklenir. Şerbet Adana Bici Bici servisi sırasında kullanılmak üzere şişelere konur. Adana Bici Bicinin şerbeti günlük yapılır, günlük tüketilir.

İnce rendelenmiş buzun hazırlanışı:

Adana Bici Bici servisinde kullanılan buz endüstriyel ya da ev yapımı olabilir. Önemli olan buzun ince rendelemeye uygun büyüklük ve ölçülerde olmasıdır. 10x15x50 cm büyüklüğünde buz mermer bir kalıp üzerine serilen temiz bir bez üstüne konur. Mermer kalıp buzun tabanının yerleşmesine imkân verir ve rendeleme sırasında sabit kalmasını sağlar. Usta özel haznesi olan bir rende ile buz kar şeklinde kazır. Buzun kar taneleri gibi ince olması bici bici suyunu hızlıca soğutması, kaşıkla yenebilmesi ve ağızda hızlıca erimesi için önemlidir. Diş ve boğaz sağlığı için buz taneleri ağıza alınca hemen eriyecek ve dişle kırmayı gerektirmeyecek kadar küçük olmalıdır.

Adana Bici Bici hazırlanışı ve servis:

Buzdolabında 1 gün bekletilen bici bici tepsi tezgâha alınır. Tezgâha alınan tepsideki bici yaklaşık 5 cm'lik kareler olacak şekilde kesilir. Servis sırasında usta tepside 1 kare dilim alır ve küçük küpler olacak şekilde doğrar. Küp küp doğranan bici biciler normal boy bir servis kâsesine konur. İstenilen miktarda ince rendelenmiş buz bici tanelerinin üzerine eklenir. Usta, bici bici tanelerinin üzerindeki rendelenmiş buzda pudra şekeri konulması için el becerisi ile çukur oluşturarak istenilen miktarda pudra şekeri ekler. Bunun üzerine buzun tamamı kırmızı görünüm alacak şekilde bici şerbeti gezdirilir.

İsteğe göre bunların üzerine meyve (muz, çilek, kiraz vb.) dilimleri eklenir. Adana Bici Bici altında servis tabağı olan bir kâsede ve içmek için de kaşık ve pipet ile servis edilir. Adana Bici Bicinin yanında küçük bir kâsede pudra şekeri de verilir. Adana Bici Bici günlük olarak üretilip tüketilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık gerektiren Adana Bici Bicinin, yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple Adana Bici Bicinin tüm üretim aşamaları, Adana ilinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki üye ile Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından, Adana Büyükşehir Belediyesinden, Seyhan İlçe Belediyesinden, Yüreğir İlçe Belediyesinden ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yılda en az 1 kere gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Adana Bici Bicinin ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda hammadde kullanımı ve üretim metoduna uygun üretim yapıp yapılmadığı kontrol edilir. Denetim mercii, şikâyete bağlı denetimlerde, şikâyetçinin ve gösterilen tanıkların ifadelerini rapor eder, varsa şikâyet konusu malzemelerin örneklerini alır. Şikâyete bağlı denetimlerde çift numune alınır, bir adedi uygun biçimde ambalajlanıp mühürlenerek üreticiye teslim edilirken diğeri aynı şekilde ambalajlanarak ve soğuk zincir muhafaza edilerek Tarım ve Orman Bakanlığı Adana Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü veya Çukurova Üniversitesi laboratuvarlarına E. coli ve toplam koliform bakteri analizi ve boya analizi (HPLC) için gönderilir.

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.