

No: 351 – Mahreç İşareti

URFA (ŞANLIURFA) PATLICANLI KEBABI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.05.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 351
Tescil Tarihi	: 21.05.2018
Başvuru No	: C2013/059
Başvuru Tarihi	: 02.05.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı
Ürün Adı	: Kebap
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Şanlıurfa ili kendi yöresinde yetişen ürünlere dayanan köklü mutfak kültürü ile bilinmektedir. İpek yolu seyahati esnasında 1644 yılında Urfa'yı ziyaret eden Fransız tüccar ve gezgin Jean-Baptists Tavernier seyahatnamesinde Urfa yemeklerinin lezzetinden bahsetmiştir. Urfa mutfağının en önemli yemeklerinden birisi olarak nitelendirilen Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebap, günümüzde gerek Urfa halkı gerekse Türkiye için bilinirliği yüksek, önemli bir değerdir. Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebap, uzun zaman alan,zahmetli ve özellikli üretim yöntemi, ustalık gerektirmesi ve lezzetiyle tanınmıştır.

Şanlıurfa yöresinde "balcanlı" kebab olarak da bilinen patlıcanlı kebab" ayırt edici özelliğini yapımında kullanılan kıymanın et ve kuyruk yağının zıhta çekilmesiyle imal edilmesi ve çekirdekliliği çok az, meyve eti yumuşak, mor veya eflatuni renkli coğrafi işaret tesciline sahip Birecik Patlıcanı'nın kullanılmasından almaktadır. Sıcak ve kurak ortamda yetişen Birecik Patlıcanı sulu olmadığı için patlıcanlı kebab için ideal malzemedir, zira meyve ve sebze kullanılan kebablarda bu malzemelerin kuru maddesi ne kadar çok olursa lezzeti o kadar yüksek olmaktadır. Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebap'ın diğer ayırt edici özelliği ise mangalda pişirilmesidir.

Üretim Metodu:

Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı; yağlı kıymanın zırhta çekilmesi, çekilen kıymanın top haline getirilerek kebab şişi üzerinde patlıcanların ve kıyma toplarının sıralı dizilerek odun kömürü ateşinde pişirilmesiyle hazırlanır. Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabını imal etmekte kullanılan alet, ekipman, bileşenler, üretim aşamaları ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır.

Kullanılan malzemeler:

1 porsiyon Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı için aşağıdaki malzemeler kullanılır:

- İvesi ırkı koyunun erkek kuzusunun boşluk tabir edilen kısmından elde edilen etten 200-210 gram zırh ile çekilmiş kıyma
- 2 adet eğri ve acı olmayan, düzgün ve uzun boylu, çekirdeksiz iri patlıcan
- 2-4 adet taze Şanlıurfa Biberi
- 3 gram tuz

Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebabın hazırlanması:

1. Kıymanın hazırlanması: Et 1 gün dinlendirildikten sonra zırhta çekilir (kıyılır). Çekilirken tuzdan başka birşey katılmaz. Zırh; etin kıymaya dönüştürülmesi için iki elle kullanılan büyük hilal şeklinde ucu tahta saplı keskin bıçaktır.
2. Patlıcanların hazırlanması: Patlıcanların kullanılmayan baş kısmı kesilip atılır, geri kalan kısmı silindirik şekilde 4 eşit parçaya bölünür.
3. Şişe dizilmesi: Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebap yapımında kare kesitli, 50 - 60 cm uzunluğunda dövme demirden yapılmış, et saplanan ucu sivri, diğer ucu burgu şeklindeki kebab şişi kullanılır. 4 eşit parçaya silindirik şekilde bölünen her patlıcan dilimlenme sırası bozulmadan tek şişe dizilmek ve dizme işlemine patlıcanın en arka kısmındaki diliminden başlamak üzere, bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından patlıcanlı kebabın şişine saplanır, 30-35 gr alınan kıyma sıkılmadan gevşekçe, elle yuvarlak şekil verilerek patlıcan dilimine yapışacak şekilde şişe saplanır. Böylece bir patlıcan, bir et olmak üzere, patlıcan ve etler şişe saplanır. En son patlıcan dilimiyle tamamlanır. Her şişte 4 dilim patlıcan, 3 kıyma

köftesi bulunmalıdır. Bir porsiyon tabir edilen yani iki şişten oluşan Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebabı'na saptanan et 180 gr-200 gr. dan az olamaz.

4. Pişirme: Hazırlanan şişler kömür ateşinde önce birinci yüz, sonra tam tersi, ardından da kalan iki yüzü sırasıyla pişirilir. Yaklaşık 20 dakikalık pişirme sırasında patlıcanların kabukları pişerek siyahlaşır. Etin renginin kırmızıdan kahverengiye dönmesi piştiğinin göstergesidir.
5. Sunum: Pişen kebab şişler ateşten alınır ve kebab şeklini muhafaza edecek şekilde bir hamlede şişten tepsiye çekilir. Üzerine hafifçe su veya mevsimine göre nar suyu serpilerek kebabın içinde bulunduğu tepsi kadar büyüklükte bir tepsi ile kapatılır. Yaklaşık 20 dakika bekledikten sonra tepsi ters çevrilerek sunuma hazır hale getirilir. Sunuma hazır hale getirilen Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı, şekli bozulmadan servis tabağına alınır. Bir porsiyon tabir edilen iki şiş patlıcanlı kebabın yanına, közlenen taze Şanlıurfa Biberi, dilimlenmiş kuru soğan, açık ekmeğ ya da ev ekmeği denen saçta pişen ekmeğ ve ayrı ayrı eşliğinde sunum yapılır.

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

Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebab, yapımının uzun zaman alması, zahmetli olması, ustalık gerektirmesi ve lezzetiyle Türkiye genelinde tanınmış olup, ürünün yapımında kullanılan etin Urfa'da yetişen İvesi ırkı koyunun eti olması, kullanılan patlıcanların ise Birecik Patlıcanı olması, ustalık içeren üretim yöntemi ve ünü ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

Denetleme:

Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı'nın, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Gıda Yem Şube Müdürlüğü'nden birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılır.

Denetim komisyonu; Urfa (Şanlıurfa) PatlıcanlıKebabı'nın üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Komisyon, yılda 1 defa düzenli olarak denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapabilir. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı'na yönelik denetimlerde

- Duyusal (tat, koku, görsel), fiziksel (gramaj, tip, yabancı madde) muayeneye tabi tutularak, elde edilen bulguların coğrafi işaret sicilinde belirtilen hususları karşılayıp karşılamadığının tespitinin kimyasal (yağ, tuz, su, nem, kül) muayene yöntemleriyle gerçekleştirilmesi,
- kullanılan sarf malzemelerinin sahip olması gereken özelliklerin pişmiş ürünlerde tespit edilmesi

kontrolleri yapılacak olup, Denetim Komisyonu tarafından ileride belirlenecek ilave hususlara da dikkat edilecektir:

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