

No: 353 – Mahreç İşareti

URFA (ŞANLIURFA) LAHMACUNU (KIYMALI EKMEĞİ)

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.05.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 353
Tescil Tarihi	: 29.05.2018
Başvuru No	: C2013/060
Başvuru Tarihi	: 02.05.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)
Ürün Adı	: Lahmacun
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 kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yaklaşık 5000 yıllık bir geçmişe sahip olan ve Arapça'da adı "lahm ü macin" yani et ve yoğurulmuş hamur anlamına gelen lahmacun, mayasız hamurdan yapılır ve üzerine kıymayla birlikte çeşitli baharatlar koyulduğu için pideyi andırır. Mayasız hamurdan yapılmasının nedeni hamurun kalınlaşmasını engellemektir. Evliya Çelebi'nin cömertlik, misafirperverlik ve dostane insanlarıyla andığı, yedi peygambere ev sahipliği yapan Şanlıurfa'da kıymalı veya kıymalı ekme olarak da bilinen lahmacun taziye evinde kebaplar ve kadayıfla birlikte gelenlere ikram edilen yemeklerden birisidir. Geçmişte lahmacunun içi evde evin kadınları tarafından hazırlanır ve Urfalılar evinin dışında lahmacun yemezdi. Lahmacunun içerisine koyulan malzemelerden Şanlıurfa Biberi (İsot), frenksuyu yani domates salçası damlarda kurutulur, her evin eşrafınca üretilirdir. Günümüzde Urfa Lahmacunu ev dışında da yapılan, lokantalarda tüketilen geleneksel bir yemektir. 1960'lardan sonra Urfa Lahmacunu'nun ünü Güneydoğu Anadolu Bölgesinden tüm Türkiye'ye yayılmıştır. Sarımsak kullanılan Antep Lahmacunu'ndan en temel farkı içeriğinde soğan kullanılmasıdır.

Urfa Lahmacunu'nu diğer lahmacunlardan ayıran en önemli özelliği üretiminde kullanılan etin Şanlıurfa'da meralarda doğal ortamda yetiştirilen İvesi ırkı koyunun kuzusundan temin edilen et olmasıdır.

Tablo-1: Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu'nda (Kıymalı Ekmeği) kullanılan İvesi ırkı koyun etinin analiz değerleri

Kriter	Değer
Nem	%45-65
Ham protein (en az)	% 16
Tuz (en çok)	% 0.25
pH	5.78 (ortalama), 5.5 (en az), 5.8 (en çok)
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	5.4 x 10 ⁵
Koagülaz pozitif stafikokokaklar (en çok) (kob/g)	<10
E.coli O157	25 gramda tespit edilemedi
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi

Urfa Lahmacunu'nun diğer ayırt edici özelliği, içeriğinde coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi (İsot) kullanılması, sadece soğan ilave edilmesi ve bunun dışında başka hiçbir baharatın eklenmemesidir.

Üretim Metodu:

Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu'nda (Kıymalı Ekmeği) kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır. Urfa Lahmacunu; sinirleri temizlenen yağlı kıymanın taze kırmızı biberle zırhtan geçirilmesi, çekilen kıymaya Şanlıurfa Biberi (İsot), tuz ve domates salçası eklenmesi ve mayasız hamur üzerine serilen kıymalı için pişirilmesiyle hazırlanır. Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu'nda (Kıymalı Ekmeği) kullanılan kıymanın nihai ürün içerisindeki oranı %35'ten az olamaz.

Kullanılan malzemeler:

30 adet Urfa Lahmacunu için aşağıdaki malzemeler kullanılır:

- 1 kg yağlı kıyma
- 6 tane iri soğan
- 50 gr domates salçası

- 80 gr Şanlıurfa Biberi (İsot)
- 9 gr tuz
- 500 gr taze kırmızı biber
- 115 cc su
- 2 adet ufalanmış ceviz içi

Kullanılan malzemelerin özellikleri:

Et, Urfa yöresinde yetişen İvesi ırkı koyunların kuzularının boşluk tabir edilen kısmından elde edilen et olmalıdır. Şanlıurfa Biberi (İsot): Coğrafi işaret tesciline sahip Şanlıurfa Biberi (İsot) kullanılmalıdır.

Urfa Lahmacunu'nun hazırlanması:

Zırhla veya makinede ince kıyılan kuru soğan ve taze kırmızı bibere isot, tuz, domates salçası eklenir. Domates salçası için Frenk suyu denilen ev salçası veya konserve salça kullanılabilir. Karışıma zırhla çekilen kıyma da ilave edilir, su ile tercihe göre ceviz eklenir ve karıştırılır. Mayasız hamur üzerine serilir ve fırında pişirilir. Sunumunda Urfa Lahmacunu'na mevsimine göre limon, maydonoz, turp, nane, közlenmiş patlıcan (yöredeki adıyla “ölü balcan”) ve ayran eşlik eder.

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

Urfa Lahmacunu, 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 biberin ise Şanlıurfa Biberi (İsot) olması, ustalık içeren üretim yöntemi ve ünü ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

Denetleme:

Urfa Lahmacunu'nun, 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 mercii yapacağı duysal özelliklere ilişkin denetimlerde tat ve koku açısından ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma, yabancı tat ve/veya koku olmamasına, renk ve görünüş açısından Üst malzeme olarak kullanılan malzemeler ısıtılmadan önce ve sonra kendine özgü renk ve görünüşte olmasına, yapı açısından iç malzemelerin homojen dağılmış olmasına ve sunum sırasında lahmacunların birbirine yapışmamasına öncelikli olarak dikkat edecektir. Denetim komisyonu; Urfa Lahmacunu'nun 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 kullanıcılar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Komisyon, yılda 1 defa düzenli olarak denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullanıcılar 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.

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.