

No: 411 – Mahreç İşareti

**URFA KIYMALI SÖĞÜRME / ŞANLIURFA KIYMALI
SÖĞÜRME**

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 411
Tescil Tarihi	: 29.01.2019
Başvuru No	: C2014/037
Başvuru Tarihi	: 10.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme
Ürünün Adı	: Söğürme
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren yöre yemeklerinden olan Urfa Kıymalı Söğürme, közlenmiş patlıcan, kıyma et ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla yapılan bir yöresel yemektir. Üründe kullanılan kuzu eti yörede yetişen İvesi ırkı kuzu etinden üretilen kıyma etinden, patlıcan coğrafi işaret tescilli Birecik Patlıcanından, sadeyağı ise Şanlıurfa yöresinde yetişen küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan tereyağından üretilir.

Üretim Metodu:

Ürün hazırlanırken aşağıdaki malzemeler ürünün miktarına göre artırılarak veya azaltılarak kullanılır.

Malzemesi

- 4 kilogram Birecik Patlıcanı
- 250 gram az yağlı kıyma eti(kuzu eti),
- 1 çay bardağı Şanlıurfa Sadeyağı(Urfa Yağı)
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Ürün hazırlanırken öncelikle Birecik Patlıcanları közlenir. Sarımsaklar soyulur, sarımsaklara tuz ilave edilerek ezilir. Aynı zamanda kıyma et kavrulur.

Közlenen patlıcanların kabukları soyulup, bıçak yardımıyla doğranır. Daha sonra patlıcanlar macun haline gelinceye kadar ezilir, sarımsaklar da patlıcana eklenerek karışım özdeşleştirilir.

Macun haline gelmiş olan karışım düz bir tabağa alınır ve parmak uçları ile çok sayıda çukur oluşturmak üstüne Şanlıurfa Sadeyağı dökülür.

Kavrulmuş kıyma et sıcak olarak tabaktaki macun haline gelmiş patlıcanların üzerine serilir. Açılan çukurlara doluşacak şekilde üzerine iyice kızdırılmış Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa yağı) gezdirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

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

Urfa Kıymalı Söğürme asırlardır Şanlıurfa'da ve Şanlıurfa'dan da yayılarak Türkiye'nin birçok yerinde üretimi sürmektedir. Ürün kullanılan malzemeler ve yörenin kültürel birikimi ile Şanlıurfa'dan günümüze ulaşan bir üründür.

Denetleme:

Denetimler Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası'ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Kıymalı Söğürmenin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir.

Ayrıca denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu ve özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.