

No: 1360 – Mahreç İşareti

SİVEREK TAVASI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1360
Tescil Tarihi	: 23.05.2023
Başvuru No	: C2021/000313
Başvuru Tarihi	: 13.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Siverek Tavası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Siverek Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siverek Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siverek Tavası; zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun eti, kuşbaşı koyun eti, domates, acı taze kırmızı biber, kuyruk yağı, sarımsak, karabiber, pul biber ve tuz karışımının bir tepside fırında pişirilip tepsinin ortasına közlenmiş patlıcan koyulması suretiyle üretilen yemektir. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi ile 217 sayı ile tescilli Birecik Patlıcanı kullanılır. Üretiminde kullanılan et ve kuyruk yağı, İvesi ırkı koyundan elde edilir. 700 g zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun etinin içinde 300 g kuyruk yağı bulunur.

Siverek Tavasının servisi; közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği, 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği veya ayran ile birlikte yapılabilir.

Siverek Tavasının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siverek Tavasının üretiminde İvesi ırkı koyundan elde edilen et ve kuyruk yağı kullanılır.

Siverek Tavasının Bileşenleri (4 kişilik):

- 700 g zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun eti (300 g'ı kuyruk yağı olmak üzere)
- 500 g kuşbaşı koyun eti
- 2 kg domates
- 6 adet acı taze kırmızı biber
- 2 adet Birecik Patlıcanı
- 150 g Şanlıurfa Biberi
- 50 g kuyruk yağı
- 4 diş sarımsak
- 6 g karabiber
- 6 g tuz

Hazırlanması:

Acı taze kırmızı biberler çok ince olmayacak şekilde, domatesler kabukları soyulduktan sonra küçük küp şeklinde ve sarımsaklar ise ince şekilde doğranır. Patlıcan közlenip ayıklanır.

Doğranmış biber, domates ve sarımsak üzerine zırhta çekilmiş et, kuşbaşı et, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak bir tepsiye yayılır. Üzerine kuyruk yağı eklendikten sonra 180-200 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 1,5 saat pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk dinlendirilir ve ortasına közlenmiş patlıcan koyulur.

Siverek Tavasının servisi; közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği, 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği veya ayran ile birlikte yapılabilir.

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

Siverek Tavasının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siverek Tavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tathıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siverek Tavasası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.