

No: 1171 – Mahreç İşareti

ŞANLIURFA TEPİİ KEBABI / URFA TEPİİ KEBABI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1171
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000232
Başvuru Tarihi	: 04.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı; erkek kuzu eti ve kuyruk yağının zırhlı olarak veya kıyma olarak çekilerek, coğrafi işaret olarak 217 sayı ile tescilli Birecik Patlıcanı dilimleri arasında pişirilmesi suretiyle üretilen kebaptır. Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının servisi, közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Şanlıurfa Açık ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) ve ayran ile birlikte yapılır.

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı için bileşenler (4 kişilik):

- 450 g erkek kuzu eti
- 150 g kuyruk yağı
- 6 adet Birecik Patlıcanı
- 10 adet kırmızı veya yeşilbiber
- 6 g tuz

Hazırlanması:

Et ve kuyruk yağı bir gün dinlendirildikten sonra tuz ilave edilip zırhlı veya kıyma olarak çekilir. Patlıcanların baş kısmı kesilir, 4-6 cm genişliğinde kesilir. Kesilen patlıcanların şekli bozulmadan ve baş kısımdan başlayarak her dilimin arasına, elde yuvarlanmış 40 g et yerleştirilip tepsiye dizilir. Fırın ya da taş fırınında 200 °C sıcaklıkta 50-60 dakika pişirilir.

Kırmızı veya yeşilbiberler şişe dizilip fırın ya da taş fırında 5 dakika pişirilir.

Pişen kebab ve közlenen biberler fırından çıkarılıp 5 dakika soğumaya bırakılır. Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının servisi, közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, Şanlıurfa Açık ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) ve ayran ile birlikte yapılır.

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

Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.