

No: 296 – Mahreç İşareti

URFA ZERDESİ (ŞANLIURFA ZERDESİ)

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 296
Tescil Tarihi	: 27.12.2017
Başvuru No	: C2017/089
Başvuru Tarihi	: 16.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Zerdesi (Şanlıurfa Zerdesi)
Ürün / Ürün Grubu	: Zerde / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pirinç ve şekerden yapılan, renk verici olarak haspir (*Carthamus tinctorius L.*) çiçeği (çiçek taç yaprakları) kullanılan ve özellikle düğün, nişan, sünnet, hac yemeği vb. özel günlerde ve bayramlarda sunulan yöresel vazgeçilmez bir tatlı çeşididir.

Urfa Şer'iyye sicillerindeki vakıflarla ilgili kayıtlardan 204, 205, 218 ve 225 no'lu Şer'iyye sicillerinde 1845-1899 yılları arasında Urfa'da tesis edilen vakıflar üzerinde durulmuş olup, Urfa Zerdesinin yapılan ikramların arasında yer aldığı belirtilmektedir.

Urfa Zerdesi (Şanlıurfa Zerdesi) yöre ile özdeşleşmiş meşhur bir üründür. Üretim metodunda özellikle renk ve aroma vermesi amacı ile yörede yetişen haspir (*Carthamus tinctorius L.*) çiçeği (çiçek taç yaprakları) kullanılmaktadır. Bu sebeple benzer tatlılardan farklıdır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Aşağıdaki ölçüler en az kullanılacak ölçülerdir.

- 1 su bardağı pirinç
- 2-2,5 su bardağı toz şeker
- 1 tutam haspir çiçeği
- 1 kahve fincanı gülsüyu veya 1 damla gülyağı (isteğe bağlı)

Hazırlanışı

Tencereye pirincin özelliğine göre yaklaşık 4 - 5 su bardağı su konulup kaynatılmalı ve ardından ayıklanarak yıkanmış pirinç ilave edilerek pişirilmelidir. Şeker eklenip kısık ateşte yaklaşık 10 dakika daha pişirilmelidir. Aynı bir yerde haspir (*Carthamus tinctorius L.*) çiçeği yaklaşık 1 bardak sıcak suda eritilmeli veya kaynatılmalıdır. Bitki rengini suya verince süzülerek suyu tencereye eklenmelidir. Orta yoğunlukta kıvam aldığı anda isteğe bağlı gülsuyu veya gülyağı ilave edilerek kâse benzeri kaba alınmalı ve soğuduktan sonra sunumu yapılmalıdır.

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

Geçmişten geleceğe miras kalan Urfa Zerdesi (Şanlıurfa Zerdesi) yöre ile bilinirlik kazanmıştır. Bununla birlikte ürünün üretimi, maharet ve ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman/ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman, ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim merci, “Urfa Zerdeesi veya Şanlıurfa Zerdeesi” adını kullanan firmaların ürettikleri zerdenin, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu (üretiminde tatlandırıcının kullanılmaması, tatlının üretim aşamasında ve süslemesinde kuruyemiş veya meyve bulunmaması, orta yoğunlukta kıvam olması) denetlenecektir. Ayrıca coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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