

**No: 1134 – Mahreç İşareti**

**KIRŞEHİR SÜLA KABAĞI YEMEĞİ**

Tescil Ettiren

**KIRŞEHİR SANAYİ VE TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1134
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.06.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000314
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.08.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırşehir Süla Kabağı Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırşehir Sanayi ve Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenice Mh. Atatürk Cd. Tüccarlar İşhanı No:5 Merkez KIRŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırşehir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kırşehir Süla Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Süla Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin ana bileşenleri süla kabağı (*Lagenaria siceraria*), kemikli kuzu kaburga eti ve üzüm suyudur. Üretimde kullanılan süla kabağı en az 40 cm boyunda, genişliği 10-15 cm ve en az 2 kg olmalıdır.

Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde üzüm suyu ve kemikli kuzu eti kullanılması ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu

4-6 kişilik Kırşehir Süla Kabağı Yemeği için bileşenler:

- 1 adet süla kabağı
- 1 kg kemikli kuzu kaburga eti
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet orta boy domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 kg tatlı üzümün suyu
- 10-15 g tuz
- 2-5 g limon tuzu
- 200 ml su

Süla kabağı en fazla 4 cm çapında halka şeklinde doğranır ve tuzla ovularak ortasındaki çekirdeklerin çıkması sağlanır. Suda iyice yıkanır ve süzgece konularak suyu süzülür.

Soğan, domates, biber doğranarak kuzu eti ile harmanlanır. Bu karışımın yarısı tencerenin en altına konur, üzerine doğranan kabakların yarısı eklenir. Kabakların üzerine tekrar soğan, domates, biber ve et karışımı eklenir. En üste kalan kabaklar yerleştirilip el ile bastırılır. Tuz ve limon tuzu serpilir. Üzümler sıkılarak suyu çıkarılır. Üzüm suyu ve su, bileşenlerin üzerinde gezdirilerek dökülür. 1 saat kısık ateşte pişirilen Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşen seçimi ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### Denetleme

Denetimler; Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasından, Kırşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Özbağ Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırşehir Süla Kabağı Yemeğı 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.