

**No: 1385 – Mahreç İşareti**

**ŞANLIURFA LOLAZ DÜRMİĞİ / ŞANLIURFA LOLAZ DÜRÜMÜ**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1385
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.06.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000188
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.06.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bamyasuyu Mah. 154 Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü; coğrafi sınırdaki lolaz olarak adlandırılan kuru börülcenin haşlanıp üzerine turp, maydanoz, taze nane, yeşilsoğan, kapyta biber konulduktan sonra 33 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Şanlıurfa Biberi başta olmak üzere çeşitli baharat, tuz ve limon suyu eklenip 295 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Şanlıurfa Açık Ekmeğine (Urfa Açık Ekmeğine) sarılması suretiyle üretilen yemektir.

Lolaz (kuru börülce), Şanlıurfa Açık Ekmeğinin de pişirildiği kabın her tarafına eşit ısı yayarak aynı kıvamda pişmesini sağlayan taş fırınlarda haşlanır.

Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü baharat içeriğinde; Şanlıurfa Biberi ve Şanlıurfa Biberi üretiminde kullanılan taze biberlerin kurutulup kırmızı haldeyken, kararmadan, ince çekildiği için coğrafi sınırdaki “kına biber” olarak da bilinen toz acı kırmızıbiber (*Capsicum annuum L.*) de bulunur.

Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü geçmişte eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

1 adet Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### **Bileşenler:**

- 1 adet Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)
- 100 g lolaz (kuru börülce)
- 500 ml su
- 4 g Şanlıurfa Biberi
- 4 g toz acı kırmızıbiber (kına biber)
- 10 g turp
- 10 g maydanoz
- 10 g taze nane
- 10 g yeşilsoğan
- 15 g kapyta biber
- 4 g tuz
- 10 ml limon suyu

#### **Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümünün hazırlanması:**

Gıda ile temasa uygun bir kaba lolaz ve su konup taş fırında 1 saat haşlanır. Taze nane, maydanoz, yeşilsoğan ve kapyta biber yaklaşık 2-3 cm uzunluğunda ince doğranır. Turp yaklaşık 8 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında, ince uzun doğranır. Şanlıurfa Açık Ekmeğinin(Urfa Açık Ekmeğinin) ortasına haşlanmış lolaz üzerine taze nane, maydanoz, yeşilsoğan, kapyta biber, turp, Şanlıurfa Biberi, toz acı kırmızıbiber (kına biber) ve tuz konur, üzerine limon sıkılarak dürüm yapılır. İsteğe bağlı olarak ayran ile birlikte servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Lolaz Dürmiğinin / Şanlıurfa Lolaz Dürümünün geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şanlıurfa Lolaz Dürmiğinin / Şanlıurfa Lolaz Dürümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde ve katılımıyla; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odasından, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü 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.