

No: 510 – Mahreç İşareti

URFA SAC KAVURMASI / ŞANLIURFA SAC KAVURMASI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 510 |
| Tescil Tarihi | : 24.07.2020 |
| Başvuru No | : C2014/036 |
| Başvuru Tarihi | : 10.06.2014 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması |
| Ürünün Adı | : Yemek |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye ŞANLIURFA |
| Coğrafi Sınır | : Şanlıurfa ili |
| Kullanım Biçimi | : Urfa Sac Kavurması veya Şanlıurfa Sac Kavurması ibareleri ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması, bölge halkı tarafından asırlardır ziyafet yemeği olarak yapılır. Ayrıca topluluk ikramının dışında günlük öğünlerde de tüketilir.

Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması, yörede yetişen İvesi ırkı kuzunun bel eti, kuyruk yağı, 363 tescil numaralı coğrafi işaret Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak Şanlıurfa'da yapılan yöresel bir yemektir. Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması geleneksel üretiminde bir karkasın tümünün, kemikleriyle birlikte büyük parçalar halinde sacda pişirilirken son dönemlerde İvesi ırkı kuzunun bel etinden yapılır.

Ürün hazırlanmasında yörenin değerlerinden olan İvesi ırkı kuzu eti ve Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak ürün lezzetini kazanmaktadır.

Üretim Metodu:

Ürün hazırlanırken aşağıdaki malzemeler son ürünün miktarına göre artırılarak veya azaltılarak kullanılır.

Malzemeler

- 2 kg İvesi ırkı kuzunun bel eti
- 200 g kuyruk yağı
- 80 g Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
- 8 g tuz
- 3 g karabiber

Hazırlanışı

Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması, sacda ya da sac kavurma tavasında yapılır.

Bel eti kuşbaşı doğranır. Kuyruk yağı küçük küçük doğranır veya kıyma haline getirilir. Saca veya sac kavurma tavasına önce kuyruk yağı konulur. Kuyruk yağı biraz eriyince et ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Et suyunu çekince Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı eklenir. Et olgunlaşınca kadar (yaklaşık 5-10 dakika) kavrulur. Son olarak karabiber ve tuz serpilip karıştırılarak ateşten alınır.

Ürün sıcak tüketilir.

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

Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması, yörenin ürünle ilgili kültürel birikimi ve ustaların becerisi ile asırlardır Şanlıurfa'da üretilmektedir. Coğrafi sınırda yetişen İvesi ırkı kuzulardan elde edilen et ve coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ürünün üretiminde kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, konuda uzman; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci

ve Tatlıcılar Esnaf Odasından 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii denetim sırasında ürünlerin,

1. Üretim metoduna uygunluğunu,
2. Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağının kullanımını,
3. Yörede yetişen İvesi ırkı kuzunun bel eti kullanımını,
4. Kuyruk yağı kullanımını denetler.

Denetim mercii Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Ürünün üretiminde kullanılan etler Şanlıurfa ilindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınmalıdır. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir.

Denetim mercii her yıl düzenli olarak bir defa denetim yapar. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu ve özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.