

No: 1216 – Mahreç İşareti

ŞANLIURFA BOSTANASI / BOSTANA

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1216
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/000527
Başvuru Tarihi	: 17.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Bostanası / Bostana
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Bostanası / Bostana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Bostanası / Bostana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

urfa Bostanası / Bostana; coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi, domates, salatalık, maydanoz, semizotu (pırpırım), kuru soğan, 812 sayı ile tescilli Suruç Narı veya 445 sayı ile tescilli Karaköprü Narından elde nar ekşisi, tuz ve limon suyu kullanılarak üretilen salata dır. Üretimde, Şanlıurfa Biberinin taze hali kullanılır. Şanlıurfa Bostanası / Bostanada sıvı yağ kullanılmaz.

Şanlıurfa Bostanası / Bostananın geçmişı eskiye dayanır. Şanlıurfa mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Misafir ağırlamada her yemeğın yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 750 g domates
- 70 g taze acı kırmızıbiber
- 70 g taze yeşilbiber
- 150 g salatalık
- 45 g yarım demet maydanoz
- 130 g semizotu (pırpırım)
- 140 g kuru soğan
- 80 ml nar ekşisi
- 16 g tuz
- 20 ml limon suyu (tercihen taze sıkılmış limon suyu)

Hazırlanması:

Domates, Şanlıurfa Biberi, maydanoz, semizotu ve salatalık yıkanır. Domatesin 250 g'ı rendelenip bir kaba konur. Kalan domatesler ile kuru soğan, biber, maydanoz ve semizotu çok ince doğranıp derin bir kaba konur. Üzerine 812 sayı ile tescilli Suruç Narı veya 445 sayı ile tescilli Karaköprü Narından elde edilen nar ekşisi tercihen eklenir ayrıca tuz, rendelenmiş domatesler ile limon suyu eklenerek iyice karıştırılır.

Servisi:

Tercihe göre üzerine nar taneleri de ilave edilip soğuk olarak servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Bostanası / Bostananın geçmişı eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şanlıurfa Bostanası / Bostananın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim

mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Şanlıurfa Bostanası / Bostana ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim merci, 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.