

No: 1604 – Mahreç İşareti

ÇORLU KUZU CİĞER SARMA

Tescil Ettiren

ÇORLU TİCARET VE SANAYİ ODASI
ÇORLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1604
Tescil Tarihi	: 02.07.2024
Başvuru No	: C2022/000410
Başvuru Tarihi	: 18.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorlu Kuzu Ciğer Sarma
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası 2- Çorlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Zafer Mah. Şehitler Cad. 6 Çorlu TEKİRDAĞ 2- Reşadiye Mah. Salih Omurtak Cad. 139 105 Çorlu TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Çorlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çorlu Kuzu Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma; kıvrıcık ırkı koyunların kuzularının ciğer takımı, kuru soğan, baldo pirinç, kuş üzümü, maydanoz, taze nane, dolmalık fıstık, tuz, karabiber, kekik, tereyağı ve et veya kemik suyu kullanılarak hazırlanan iç harcın kuzu gömleğine sarılması; üzerine önce et veya kemik suyu sonra çırpılmış yumurta-yoğurt karışımı dökülmesi ve 200 °C sıcaklıktaki fırında pişirilmesi suretiyle Tekirdağ ili Çorlu ilçesinde üretilen yemektir. Kuzu ciğeri takımında karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek bulunur. Servisi sıcak olarak yapılır.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın üretiminde kullanılan kuzular, 25 kg'ı geçmeyen ağırlıktadır.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma coğrafi sınırdaki "ciğer bohçası" ismiyle de bilinir.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Çorlu ilçesinin mutfak kültürü ve gelenekleri içinde önemli bir yere sahiptir. Günlük öğünlerin yanı sıra, özel günlerde ve özellikle hıdrellez zamanında üretilir. Üretimi; iç harçta karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürekten oluşan ciğer takımının kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın üretiminde, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıcık ırkı koyunların 25 kg'ı geçmeyen ağırlıktaki kuzularının ciğer takımı ile gömleği kullanılır.

5 kişilik Çorlu Kuzu Ciğer Sarma üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

1 takım kuzu gömleği

İç harç bileşenleri:

1 takım kuzu ciğeri (karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek)

500 g baldo pirinç

3 adet kuru soğan

100 g tereyağı

1 demet taze nane

½ demet maydanoz

100 g dolmalık fıstık

100 g kuş üzümü

15 g tuz

8 g karabiber

7 g kekik

200 ml et veya kemik suyu

Üzeri için:

2 adet yumurta

150 g yoğurt
100 ml et veya kemik suyu

Kuzu gömleği bir tepsiye koyulur, üzerine sıcak su ilave edilip çözülmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanması: Kuzu ciğer takımı (karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek) haşlanıp küp şeklinde doğranır. İnce doğranmış soğan ile dolmalık fıstık tereyağında kavrulur. Üzerine doğranmış ciğer takımı eklenir ve kavurmaya devam edilir. Önceden ıslatılıp yıkanmış pirinç, kuş üzümü, tuz, karabiber, kekik ve çok ince kıyılmış maydanoz ile nane ilave edilip kavrulur. Kavurma işlemi tamamlanınca üzerine sıcak et veya kemik suyu eklenerek demlenmeye bırakılır.

Sarmaların hazırlanması ve pişirilmesi: Çözülmüş kuzu gömlekleri yaklaşık 10 x 10 cm'lik kareler halinde kesilir ve teker teker kâseye yerleştirilir. Gömleklerin üzerlerine bol miktarda iç harç koyulur, iç harcın taşmamasına dikkat edilerek kapatılır ve kâseden çıkarılıp ters çevrilerek tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen sarmaların üzerlerine et veya kemik suyu dökülür. Bir kapta çırpılarak karıştırılan yumurta ve yoğurt, sarmaların üzerine yedirilerek sürülür ve önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma, Çorlu ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Çorlu ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıcık ırkı koyunların kuzularının ciğer takımları ve gömlekleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası ile Çorlu Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çorlu Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çorlu Ziraat Odası ve Çorlu Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kuzu ciğer takımı ve gömleğinin, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıcık ırkı koyunların kuzularından elde edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Çorlu Kuzu Ciğer Sarma 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.