

**No: 1186 – Mahreç İşareti**

**EDİRNE CİĞER SARMA**

Tescil Ettiren

**EDİRNE TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1186
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.08.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000311
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.08.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Edirne Ciğer Sarma
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 1. Murat Mah. Atatürk Bulvarı No: 80 EDİRNE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Edirne ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Edirne Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edirne Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Edirne Ciğer Sarma; kuzu ciğeri, soğan, pirinç, kuş üzümü, dereotu, maydanoz, nane, dolmalık fıstık, zeytinyağı, yumurta, tuz, su ve baharat kullanılarak harmanlanan malzemelerin kuzu gömleğine sarılıp fırında pişirilmesi suretiyle hazırlanan yemektir. Yapılışında; kıvırcık ırkından 25 kg'ı geçmeyen süt kuzuları ile coğrafi işaret olarak 196 sayı ile tescilli İpsala Pirinci kullanılır.

Edirne Ciğer Sarmanın geçmişi eskiye dayanır. Eski yıllarda özellikle Hıdrellez döneminde yapıldığı ve bu dönemin hayvanların yavrulama dönemine denk geldiği için, doğanın uyanışını ve baharın gelişini temsil eder. Bu sebeplerle Edirne ilinin kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahip olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Edirne Ciğer Sarmanın üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen kıvırcık ırkı koyunların 25 kg'ı geçmeyen süt kuzuları kullanılır.

Edirne Ciğer Sarmanın bileşenleri (10 kişilik):

- Bir takım kuzu karaciğeri ve kuzu gömleği
- 250 g İpsala Pirinci
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet taze soğan
- 1 demet taze nane
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- 1 adet yumurta
- 50 ml zeytinyağı
- 70 g kuş üzümü
- 23 g dolmalık fıstık
- 16 g tuz
- 8 g karabiber
- 8 g kırmızıbiber
- 6 g yenibahar
- 200 ml sıcak su

### **Hazırlanması:**

Kuzu gömleği bir kaptaki sıcak suyun içinde bekletilir, yumuşayınca el ile açılır. Eğer Edirne Ciğer Sarma bir porsiyonluk yapılacaksa bir kâse içine, bütün olarak yapılacaksa tepsiye yayılır.

Kuzu ciğeri kuşbaşı şeklinde, taze soğan ve yeşillikler ise ince doğranır. İpsala Pirinci yıkayıp süzülür. Yumurta çırpılır.

Küçük şekilde doğranmış kuru soğan ve dolmalık fıstık, bir tencerede zeytinyağı ile kavrulur. Kuzu ciğeri eklenip kavurma işlemine devam edilir. Daha sonra İpsala Pirinci, tuz, karabiber ve yeşillikler ilave edilir. Hafifçe

kavrulur ve kuş üzümü, yenibahar ve sıcak su eklenip suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Suyunu çeken karışım, 10-15 dakika dinlendirilir.

Kuzu gömleklerinin üzerine harmanlanan malzemeler konur ve gömleğin tüm kenarları yuvarlak olacak şekilde birleştirilip ters çevrilerek fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve kırmızı toz biber serpilir. 180-200 °C sıcaklıkta kızartılır. Edirne Ciğer Sarmanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Edirne Ciğer Sarmanın geçmişi eskiye dayanır. Edirne ilinin kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Edirne Ciğer Sarmanın üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne Ticaret Borsası ile Edirne Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilciden oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Edirne Ciğer Sarma ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.