

No: 1319 – Mahreç İşareti

URFA SİNİ DARAHLIĞI / ŞANLIURFA SİNİ TARAKLIĞI

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1319
Tescil Tarihi	: 23.01.2023
Başvuru No	: C2021/000315
Başvuru Tarihi	: 19.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı; kuzu taraklığı (pirzolalık et), domates, acı taze kırmızı biber, kuru soğan, sarımsak, sadeyağ, domates salçası, su, karabiber, tuz ve baharat karışımının (tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil ve karanfil) bir tepside fırında pişirilmesi suretiyle yapılan yemektir. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) kullanılır. Kuzu taraklığı, İvesi ırkı kuzudan elde edilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının servisi; kuru soğan, ayran, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği veya 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği ile birlikte yapılabilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının üretiminde İvesi ırkı kuzudan elde edilen taraklık kullanılır.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının Bileşenleri (4 kişilik):

- 1 kg kuzu taraklığı (pirzolalık et)
- 4 adet domates
- 4 adet taze acı kırmızı biber
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 100 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 200 g domates salçası
- 14 g tuz
- 5 g karabiber
- 6 g baharat karışımı (1'er g tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil ve karanfil)
- 600 ml su

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının Hazırlanması:

Et, bir gün dinlendirildikten sonra pirzolalık şekilde ince dilimlenir ve çok az dövülür. Sadeyağ, yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan, ince doğranmış sarımsak, salça, tuz ve baharat karışımı ile iyice yoğurulan et, tepsiye düz bir şekilde dizilir.

Baş kısmı kesilen biberler saçak şeklinde 4 parçaya, domatesler ise halka şeklinde 4 parçaya kesildikten sonra tepsideki etin üzerine dizilir. Etin kuruyup yanmasını önlemek amacıyla su eklendikten sonra 200 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk dinlendirilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının servisi; kuru soğan, ayran, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği veya 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği ile birlikte yapılabilir.

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

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tathıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı 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.