

<b>Tescil No</b>	: 202
<b>Koruma Tarihi</b>	: 02.05.2013
<b>Başvuru No</b>	: C2013/061
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı)
<b>Ürünün Adı</b>	: Meyan Kökü Şerbeti
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 27.05.2016 tarih ve 29724 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 02.05.2013 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 202  
**Coğrafi İşaret** : Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı)

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Meyan bitkisinin kökünün özütü, eski çağlardan günümüze kadar hem tıbbi ve hem de endüstriyel alanda kullanılmaktadır. Her derde deva ve bilhassa panzehir olarak antik dönemde Çinliler tarafından kullanılmış olup, günümüzde ilaç sanayinde ilaçların terkbine giren droglardan (hayvan ve bitkilerden kurutulmuş veya özel metotlarla toplanarak elde edilen, eczacılık ve kısmen sanayide kullanılan ham veya yarı ham madde) biridir. Meyan kökü özütü, ayrıca sigara, şarap, bira ve şekerleme sanayinde kullanılmaktadır. Milattan önce 15. yüzyılda Hititler devrinde kullanılan bitkisel droglar içerisinde meyan kökü de geçmekte olup, doğu ve batı ülkelerine sattıkları en mühim droglar arasında olduğu bilinmektedir. Sümerlere ve Hititlere ait tabletlerde, meyan kökünün değişik amaçlar için kullanıldığı kayıtlıdır. Meyan kökü, askeri amaçlarla ilk kez Roma imparatoru Büyük İskender'in yaptığı seferlerde, askerın susuzluğunu gidermek için kullanılmıştır. Sultan III. Mehmet için hazırlanan "Terkb-i Şahi"nin terkbinde bulunan 6 drogdan biridir. 1873 yılındaki bir kayda dayanarak hekimbaşının ilaç yapımında kullandığı droglar arasında, meyan kökünün de bulunduğu bilinmektedir. Osmanlı Döneminde hem Avrupa'ya hem de Amerika'ya meyan kökü özütü satışı yapılmaktaydı.

Şanlıurfa yöresinde meyan bitkisi; bıyan, bıyan, meyan, miyan, sus, vb. olarak adlandırılmaktadır. İçecek olarak tüketilen halkın "Bıyanbalı" dediği şerbet, meyan kökünden yapılmaktadır. Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı) sıcakların en etkili şekilde hissedildiği Şanlıurfa'da sıcak günlerin ve Ramazanlarda iftar sofralarının olmazsa olmazıdır.

Meyan bitkisi, dünya'nın pek çok yerinde kendiliğinden yetişen çok yıllık otsu bir bitkidir. Meyan bitkisinin kökünün (rizomun) ana maddesini glycerhizin adlı bir glikozit teşkil etmektedir. Yaşam alanı ekilmiş tarlalar, alüvyonlu nehir vadileri ve kumullar olup, Türkiye'de Trakya, Marmara Bölgesi ve Karadeniz sahilleri hariç tüm Anadolu'da özellikle akarsu kenarlarında ve Muş, Bingöl, Kars, Siirt, Diyarbakır, Şanlıurfa, Antakya illeri ile Ege Bölgesinde ve Çukurova'da yetişir. Şanlıurfa'da ise Birecik ve Fırat Nehri kenarlarında yoğun miktarda ve üstün kalitede yetişmekte olup, Fırat Nehrinin kıyı şeridinde, nehrin taşıyıp depoladığı alanlardaki toprakların yüzeyi nemli ve organik madde ile yukarı arazilerden yıkanan kireç bakımından zengin olması, bu yörede yetişen meyan bitkisinin tadını diğer yörelerde yetişen ürünlerden farklılaştırmaktadır. Fırat Nehri kıyı şeridinde, Fırat Nehrinin taşıyıp depoladığı alanlardaki alüvyal topraklar, A-C horizonlu genç topraklardır. Mineral bileşimleri; akarsu havzasının litolojik bileşimi ile jeolojik periyotlarda yer alan toprak gelişimi sırasındaki erozyon ve birikme devrelerine bağlı olup heterojendir. Kireç bakımından zengindir. Yüzey nemli ve organik madde bakımından zengindir. Profillerinde horizonlaşma, ya hiç yok, ya da çok az belirgindir. Buna karşılık, değişik özelliklerde katlar görülür. Çoğu yukarı arazilerden yıkanan kireççe zengindir. Her türlü kültür bitkisinin yetiştirilmesine elverişli topraklardır.

Birecik, yüzey şekillerinin elverişliliği ve Fırat Irmağı kenarında önemli bir köprübaşı olması nedeniyle, eski çağlardan bu yana çeşitli yerleşmelere ev sahipliği yapmıştır. Eski uygarlıkların (Hitit, Frig, Eski Yunan, Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı gibi) yaşam alanını oluşturan ve tarihi kültür açısından en eski yerleşim yerlerinden biri olduğu, Zeytinbahçe höyüğü, Akarçay höyüğü ve Mezra höyüğünde yapılan arkeolojik kazılarla desteklenmiştir. Bitki coğrafyası açısından değerlendirildiğinde; Birecik yöresi, İran-Turan floristik bölgesine girer. Ancak Akdeniz iklimi de hüküm sürdüğünden ve her iki fitocoğrafik bölgenin geçiş noktasında bulunmaktadır.

Meyan bitkisi Şanlıurfa'da yöre halkı tarafından toplanmakta olup, yoğun olarak toplandığı yerleşim birimleri; Merkeze bağlı Çamlıdere köyü, Komat, Edene, Dodaş, Mağarcık, Nalçıkan, İncirli ve Sergavur köyleri, Bozova; Fırat nehri kenarı, Kızlar köyü, Tülmen, Kalecik ve Yaylak köyleri, Birecik; Merkez ve Geçittepe, Keskince, Dolucak, Çiftlik, Böğürtlen, Mezra (Sarraönü, Zehri ve Savi'ye bağlı köyler), Çiçekalan, Magaralı, Akarçay, Arat, Taslıhöyük, Kural, Cerdo, Kocaali Köyleri, Birecik-Ayrancı kasabası; Bağlarbaşı, İnaplı, Ogurcuk, Karabas köyleri, Harran; Merkez ilçe ve Mamuca, Horoz, Kubacık, Yardımcı ve Atatürk köyleri ile Suruç' tur.

Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı), kullanılan meyan bitkisinin Fırat Nehri kıyı şeridinde özellikli topraklarda yetişmesi, şerbetin hazırlanması ve sunumunun geleneksel karakteriyle diğer yörelerde yapılan meyan kökü şerbetlerinden ayrılmaktadır.

**Tescil No** : 202  
**Coğrafi İşaret** : Urfa Meyan Şerbeti (Biyانبalı)

### **Üretim Yöntemi:**

Urfa Meyan Şerbeti'nin (Biyانبalı) yapımında ipliksi (elyaf) hale getirilmiş meyan kökü kullanılır. Meyan köklerini elyaf haline getirmek için; topraktan söküldükten sonra üstündeki toprak, çamur gibi kirler yıkanır, temizlendikten sonra ortalama 20 cm. uzunluğunda kesilerek güneşte veya sıcak bir yerde kurutulur. Bu köklerin tatlı ve güzel bir kokusu vardır. Daha sonra bu çubuklar, dövülmek/ makinede yahut değirmende çekilmek suretiyle elyaf haline getirilir. Genişçe bir leğene veya kaba konur, üzerine bir miktar su serpilir, elyaf bu az miktardaki su ile birlikte elle karıştırılır. 1 kg elyafın içine 10 gr karbonat, 0,2 gr tarçın eklenir ve hamur gibi yoğrulur. Daha sonra kurutularak Urfa Meyan Şerbeti (Biyانبalı) yapmak üzere satışa hazır hale getirilir. Söz konusu elyaf, yapımına hazır halde satılır.

2,5 litrelik Urfa Meyan Şerbeti (Biyانبalı) yapımında şerbet yapmaya hazır hale getirilmiş, elyaf (ipliksi) şeklinde 100 gr meyan kökü 2,5 litre buz kullanılır. Meyan kökü yıkanır, bir süzgeç içine koyulur, üzerine ufak parçalara ayrılan buz koyulduktan sonra, süzgeç derin bir kap içerisinde bekletilir. Şerbet, 3 saat sonra kokusunu ve esmer rengini suya vermiş olarak süzgecin altındaki kaptan toplanır. Bu oldukça yoğundur. Demlenen şerbet başka bir sürahiye tülbenkten geçirilerek süzülür. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta şerbetin dibine tortular birikeceği için birazını bırakmaktır, aksi takdirde şerbet bulanık olur. (Şerbetin dibinde kalan bu tortulu su ile ıslanmış meyan kökü atılır.) Daha sonra köpüklü görünüm vermek için bir sürahidenden diğerine birkaç kez boşaltılır, buz ilave edilerek soğuk servis yapılır.

Geleneksel yöntemle üretilen ve günlük tüketilen Urfa Meyan Şerbeti (Biyانبalı)'nin, (UV)-C Işık Teknolojisini içeren pastörizasyon yöntemi uygulanması suretiyle raf ömrünün artırılması mümkündür. Söz konusu yöntem ile meyan kökü şerbetinin tazelik özelliklerinin korunması, başlangıç mikrobiyal yükünün azalması ve soğuk zincir şartlarında depolandığında raf ömrünün 14 güne kadar uzatılması sağlanabilmektedir. (UV)-C Işın Teknolojisi, ürün pastörizasyonunda ısı işleme alternatif olmakta veya ön işlem olarak kullanılabilir.

### Sunumu ve Şanlıurfa Folklorundaki Yeri:

**Şerbetin Satışı ve Güğümler:** Şerbetin satılacağı güğümler; sarı pirinç veya bakırdan yapılmış, 30 ila 40 litre arasında değişen büyüklükte, temiz ve kalaylıdır. İşlemeli ve gösterişli güğümlerin yanı sıra, galvanizli sacdan yapılmış sade olanları da bulunmaktadır. 50-60 yıl öncesinde tuluklarda (Tulum) da şerbet satılırdı. Büyük güğümlerle ve içine bolca buz atılmış vaziyette sırtında şerbetini dolaştıran şerbetçi, geldiğini belli etmek için tunçtan yapılmış üç-dört adet çingırağı veya elinde taşıdığı küçük tunç tabakları birbirine ritimli vurarak dolaşır. Bu dolaşma esnasında yüksek bir sesle; "Geldim, Bırdayam... Biyanbalıcı", "Böbrek Doktoru", "Her derde Deva Beğim" diyerek, çarşı esnafına ve çarşıda gezenlere sesini duyurur. Güzel sesli bazı şerbetçiler ise esprili sözlerle satışını sürdürür. Bazı şerbetçiler imalat yaptıkları dükkânlarında satış yaparlar.

**Şerbet Satışına İlişkin Kurallar:** Şerbetçi, şerbet satarken bazı kuralları uygular. Bunların başlıcaları şöyledir: Dükkân sahiplerine veya dükkândaki misafirlere şerbet verdiği zaman genellikle hemen parasını almaz. Bununla ilgili olarak, dükkânın kepenk veya darabasının yan tarafındaki tahtaya verdiği şerbet sayısını belirten bir çizgiyle işaret koyar. Bu satışların toplamını haftadan haftaya veya aydan aya alır. Hesap görüldükten sonra bu çizgiler hemen silinir. Mirracılar da aynı işlemi yaptıkları için çizgi yerleri ve nüansları ayrıdır. Başka bir kural ise, müşterisi olan bir dükkâncıya yolda rastlayan şerbetçi bu müşterisine şerbet verdiği zaman bu satıştan para almaz ve o kişinin hesabına daha sonra ekler. Bazı şerbetçiler fakir kimselerden para almazlar. Yine bazı şerbetçilerimiz çarşı-pazarda gördüğü garibanlara, alış veriş için dolaşan yabancılara şerbet ikram ederler. Bu kişiler, "Biz istemedik" derlerse de şerbetçi, "Benden" deyip ikramında ısrar eder ve yabancılardan bundan çok memnun olurlar.

**Ramazan Sofralarındaki Yeri:** Sıcak yaz aylarındaki Ramazanlarda iftar sofrasında Urfa Meyan Şerbeti (Biyانبalı) bulundurmamak Şanlıurfa'da vazgeçilmez bir tutkudur. Öğlenden sonra şerbetçilerde oluşan kuyruklar iftar saatine kadar devam eder. Şerbetini alan Şanlıurfa halkı, büyük bir keyifle yorgunluğu biraz azalmış bir şekilde evinin yolunu tutar.

**Şerbetin Sebil Edilmesi:** Bazı hayırsever kimseler çarşıda gezen bir şerbetçi ile anlaşarak güğümündeki şerbetini ücretsiz olarak halka dağıtmasını ister ve şerbetçiye bunun ücretini öder. Şerbetçi de bu işi yaparken "sebil, sebil..." diye bağırarak yoldan geçenlere ve o anda etrafında bulunanlara şerbeti bitinceye kadar dağıtmaya

**Tescil No** : 202  
**Coğrafi İşaret** : Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı)

devam eder. Ayrıca Cuma günleri namaz bitiminde cami önlerinde ve mezarlıkta cenaze defnedildikten sonra şerbet sebil edenler olur. Bu gelenek Şanlıurfa’da halen devam etmektedir.

Şanlıurfa’da Sebiller: Şanlıurfa mimari eserlerinde yer alan sebiller, bazı hayırsever kimselerin ruhuna dua okunması için yaptırdığı tesislerdir. Bu sebillerde şerbet dağıtan ve sebilci denilen görevliler vardır. Bazı sebillerin içlerinde sebil yapıtının mezarı da bulunmaktadır.

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

Urfa Biyabalı’nın ünü, Şanlıurfa ili sınırları içerisinde, toprak ve iklim yapısı nedeniyle Birecik ve Fırat Nehri kenarında yaygın olarak ve yüksek kalitede yetişen meyan bitkisinin köklerinin ustalık içeren yöntemle şerbet haline getirilmesinden kaynaklanmaktadır.

#### **Denetleme:**

Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı) ’nın, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 555 Sayılı KHK hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisinin koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Gıda Yem Şube Müdürlüğü temsilcisinden oluşan 3 kişilik denetim kurulu tarafından yapılır.

Denetim Kurulu; Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı) coğrafi işaretini kullanmak isteyen imalatçı/satıcısının başvurusunu değerlendirip karara bağlar. Başvurusu kabul edilen imalatçı/satıcı ile Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası arasında ikili protokol yapılır, protokolden sonra imalatçı coğrafi işareti, ürün/ etiket ve ambalajında kullanabilir.

Denetim Kurulu “**Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı)**” adını kullanan firmaların, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi/hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarının gıda mevzuatına uygun ve hijyenik koşullarda yapılmasına yönelik yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikayet halinde ise her zaman denetim işlemleri yürütülür ve sonuçları raporlanır. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent Enstitüsü’ne gönderilir.

Kurul tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarında yapılması sağlanır, Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvuru, konunun takipçisi olur.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu “Gıda Kodeksi” başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesindeki denetimler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gerçekleştirilecektir.