

**No: 253 – Mahreç İşareti**

**URFA (ŞANLIURFA) FRENK ÇÖMLEĞİ**

Tescil Ettiren

**ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 253
<b>Tescil Tarihi</b>	: 01.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/098
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

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

Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği; yörenin iklim koşullarında yetişen ivesi koyununun eti ve susuz tarım ile üretilen domatesi (yöresel dilde frenk), Şanlıurfa Biberi (İsot) temel malzemeleri ile birlikte toprak kapta (çömlek) pişirilen, yöre adı ile ün kazanan ve beşeri unsurların etkisi ile varlığını devam ettiren önemli bir yemektir.

Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleğinin ayırt edici özelliği Şanlıurfa Biberi (isot) - taze kırmızıbiberin kullanılmasıdır.

Ürünün üretiminde ayrıca yörede yetişen domates ile ivesi koyunun sütünden elde edilen sadeyağ ve kuzu eti kullanılmaktadır. Bununla birlikte çömlek içerisinde hazırlanan ürün, yöredeki taş fırınlarda pişirilmelidir.

Çömlek (çölmek/güveç): Yemek pişirmekte kullanılan geniş ağızlı özel toprak kap/tenceredir.

Domates (frenk): Şanlıurfa İlinde domates üretimi, iklime bağlı olarak yüksek sıcaklıkta kuru tarım yapılarak üretilmektedir. Yörede üretimi yapılan domatesin genotipleri yarı bodur büyüme şekline sahip ve olgunlaşma gün sayıları 72-129 gün arasında değişmektedir. Gövde de antosiyanin oluşumu yok veya çok zayıf, çiçeklenmesi genellikle tek eksenli, meyve ağırlıkları ortalama 185,4 gram, meyve çapı ortalama 75,9 mm, meyve boyu yaklaşık 50,3 mm olan ve meyve çekirdek evi sayısı ortalama 8,3 olan bir bitkidir.

Kuzu Eti: Yörede yetişen ivesi koyun ırkı kuzularının etidir. Özellikle Tek Tek Dağlarının eteklerinde bulunan meralarda yetişen kuzulardır.

Sadeyağ: Yörede yetişen ivesi koyunlarının sütlerinden elde edilen sadeyağdır.

Yöresel taş fırın: Fırın tabanı çamur ve kara taşla yapılmalıdır. Taban döşemede kara taşın altı (yaklaşık 1 metre derinliği boyunca) tuz ve cam kırıklarıyla doldurulmalı ve üzerine kara taş dizilerek ocağın tabanı oluşturulmalıdır. Daha sonra yuvarlak şekil verilerek yaklaşık 40 cm uzunluğunda 25-30 cm yüksekliğinde düzgün taşlarla kenar çerçeveleri oluşturulmalıdır. Tabanı kara taştan oluşan fırının üst kubbesi odun külü, tuz ve su karışımıyla oluşturulmuş çamurla sadece ateş tuğlaları birleştirilerek daralan bir çapla örülmelidir.

### **Üretim Metodu:**

Aşağıda yemeğin yapımında kullanılan malzeme miktarı ve yapımı yer almaktadır. Kullanılan malzemeler üretim miktarına bağlı olarak oransal olarak atırılır veya azaltılır.

#### Malzemeler 6 kişilik

- 1 kg kuşbaşı (fıtil) et
- Yaklaşık 6 adet ilikli ve etli kemik
- 5 kg domates
- 1 kg taze kırmızıbiber (Şanlıurfa Biberi - İsot)
- 100 gr sadeyağ
- 4 adet orta boy kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 adet orta boy patlıcan
- Yaklaşık 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yedi çeşit baharat (karabiber, tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil, karanfilden oluşur)

- Ön hazırlık aşaması; Kuşbaşı doğranmış et, yemeklik doğranmış soğan ve sadeyağla kavrulmalı daha sonra üzerine tuzu eklenerek ateşten alınmalıdır.
- Çömleğe yerleştirilmesi; Çömleğin tabanına ilikli ve etli kemikler dizilmelidir. Üzerine sapları ve çekirdekleri ayıklanarak iri doğranmış kırmızıbiber (isot) ile küp küp doğranmış patlıcan ve domateslerin yarısı eklenip sadeyağda kavruktan et ve soğanın yanı sıra temizlenen sarımsaklar ile malzemelerin diğer yarısı ilave edilmelidir. Tuzu ve baharatı serpiştirilen ürün yöresel taş fırında pişirilmelidir.
- Pişirilmesi; Yöresel taş fırında yaklaşık 3 saat kadar pişirilmelidir.
- Sunum; Pişen yemek servis tabağına alınmalıdır. Yanında pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla, taze yeşilbiber (Şanlıurfa Biberi - İsoot) ve dilimlenmiş kuru soğan ile ayran eşliğinde sunulmalıdır.

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

Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği yöre adı ile bilinirlik kazanmış ünlü bir yemektir. Ayrıca yörenin önemli kültürel miraslarından biridir.

Üretiminde gerekli olan özel unsurlar Şanlıurfa ile özdeşleşmiştir.

Ürünün üretiminde yörede yetişen Şanlıurfa Biberi (isot) kullanılması zorunludur. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi ustalık gerektirmekte olup ürünün tüm üretim aşamalarının coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gereklidir.

#### **Denetleme:**

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim merci ürünün üretim metodunda kullanılan tüm malzemelerin yanı sıra özellikle Şanlıurfa Biberi (isot), ivesi koyunun sütünden üretilen sadeyağ ile kuzu etinin özellikleri ile karışım oranlarını, pişirme yöntemini denetleyecektir. Ayrıca Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği ibareli coğrafi işaret adının kullanımı denetlenecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.