

No: 254 – Mahreç İşareti

URFA (ŞANLIURFA) İSOT 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.

Tescil No	: 254
Tescil Tarihi	: 01.12.2017
Başvuru No	: C2017/099
Başvuru Tarihi	: 22.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa (Şanlıurfa) İsoet Çömleği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa (Şanlıurfa) İsoet Çömleği, yöre adı ile bilinirlik kazanmış meşhur yemeklerdendir. Urfa yöresinin iklimi ve toprak yapısının etkisi ile Şanlıurfa Biberi (İsoet) ve susuz tarım ile üretilen domatesin (yöresel dilde frenk) kullanılması ürünü farklılaştıran önemli unsurlardır.

Yemeğin yapımında; yörede yetişen ivesi koyununun eti ve koyunun sütünden elde edilen sadeyağ ile birlikte özellikle Tek Tek Dağlarının eteklerindeki meralarda yetişen kuzu eti kullanılmaktadır. Ayrıca üretim metodunda nar suyunun kullanılması önemli farklılıkları arasındadır.

Urfa mutfağının zenginliklerinden olan Urfa (Şanlıurfa) İsoet Çömleği, yöreye has taş fırınlarda ağır ağır pişmesi gereken bir üründür.

Urfa (Şanlıurfa) İsoet Çömleğinin yukarıda açıklanan tüm özelliklerinin yanı sıra temel ayırt edici özelliği Şanlıurfa Biberi (İsoet) - taze kırmızıbiberinin kullanılmasıdır.

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 atılır veya azaltılır.

Malzemeler

- 1,5 kg kuşbaşı (fitil) et
- Yaklaşık 6 adet ilikli ve etli kemik,
- 4 kg taze kırmızıbiber (Şanlıurfa Biberi-İsoet)
- 1.5 kg domatesin suyu (2 su bardağı)
- Yaklaşık 100 gr. sadeyağ
- 1 kg. kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- Yaklaşık 1 çay kaşığı tuz

- Nar suyu (2 su bardağı)
- 1 çay kaşığı yedi çeşit baharat (karabiber, tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil, karanfilden oluşur)
- Ön hazırlık aşaması;
 - Narlar tanelerine ayrılmalı ve ezilerek suyu çıkarılıp süzülmalıdır.
 - Biberler sapları ve tohumlarından ayıklanmalı ve soğuk suda yaklaşık yarım saat bekletilip suyu süzülmalıdır. Suyu süzülen biberler ortadan ikiye bölünerek enlemesine orta kalınlıkta doğranmalıdır.
 - Soğanlar yemeklik doğranmalıdır.
 - Domateslerin suyu çıkarılıp süzülmalıdır.
 - Kuşbaşı hazırlanmış et, doğranmış kuru soğan ile sadeyağda kavrulduktan sonra üzerine baharatı ve tuzu eklenerek ateşten alınmalıdır.
- Çömleğe yerleştirilmesi; Çömleğin tabanına ilikli ve etli kemikler dizilmelidir. Üzerine hazırlanan kırmızıbiberlerin yarısı yerleştirilmelidir. Üstüne sadeyağda kavrulmuş et ve soğanın yanı sıra temizlenen sarımsaklar ile üst kısma kalan kırmızıbiberler eklenmelidir. Daha sonra çömlek içerisine önceden hazırlanmış olan domates suyu ve nar suyu dökülmeli, tuz serpiştirilerek ürün yöresel taş fırında pişirilmelidir.
- Pişirilmesi; Taş fırında yaklaşık 3 saat ağır ağır suyunu çekinceye kadar pişirilmelidir.
- Sunum; Pişen yemek servis tabağına alınmalıdır. Yanında pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla, taze yeşilbiber (Şanlıurfa Biberi -İsot) ve dilimlenmiş kuru soğan ile ayran eşliğinde sunulmalıdır.

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

Urfa (Şanlıurfa) İsoet Çömleği yörenin önemli değerlerinden biri olup yöre ile özdeşleşmiştir. Bu sebeple yörenin meşhur yemekleri arasındadır.

Ürünün üretiminde yörede yetişen Şanlıurfa Biberi (İsoet)'nin kullanılması zorunludur. Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi zahmetli olup yılların kültürel aktarımı ve ustalık geleneği ile günümüze ulaşan Urfa (Şanlıurfa) İsoet Çömleği 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 (İsoet), ivesi koyunun sütünden üretilen sadeyağ ile kuzu etinin özellikleri ile karışım oranlarını, pişirme yöntemini denetleyecektir. Ayrıca Urfa (Şanlıurfa) İsoet 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.