

No: 323 – Mahreç İşareti

URFA CİĞER KEBABI

TESCİL ETTİREN

ŞANLIURFA TİCARET ve SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.07.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 323
Tescil Tarihi	: 12.01.2018
Başvuru No	: C2012/086
Başvuru Tarihi	: 09.07.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Ciğer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayönü Caddesi No: 72 / Şanlıurfa
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Ciğer Kebabı, kendine has üretim yöntemi, yapımının uzun zaman alması, zahmetli olması, ustalık gerektirmesi ve lezzetiyle tanınmıştır.

Şanlıurfa'nın vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alan Urfa Ciğer Kebabı, kahvaltının yanı sıra, öğlen, akşam ve sahur yemeklerinde sofralardan eksik olmaz. Her zaman zevkle yenilen Urfa Ciğer Kebabı özellikle ramazan ayında en çok tüketilen yemeklerin başında gelmektedir.

Üretim tekniği, ustalık ve Şanlıurfa Biberi'nin kullanılması Urfa Ciğer Kebabı yapımındaki en önemli faktörlerdendir.

Ürün fındık büyüklüğünde kesilen kuzu karaciğeri ve aynı kuzuların kuyruk yağı kullanılarak odun kömüründe pişirilen bir kebab türüdür. Kebab pişerken Şanlıurfa Biberi ve tuz karışımı eklenir.

Üretim Metodu:

Yapımında:

- 1 kilogram taze kuzu karaciğeri
- 250 gram kuzu kuyruk yağı
- 1 yemek kaşığı Şanlıurfa Biberi
- 10 gram tuz
- Odun kömürü
- Ciğer kebabı şişleri

Sunumunda:

- Közlenmiş taze biber
- Kuru soğan
- Maydanoz
- Nane
- Açık ekme (lavaş) ya da yufka ekme (sac ekmeği),
- Limon
- Şanlıurfa Biberi
- Ayran

Kuzu karaciğeri fındık büyüklüğünde küpler halinde doğranır. Kuzuların kuyrukları kuyruklar ciğerlerden biraz daha küçük olacak şekilde doğranır. Kebab şişinden daha ince ve kısa olan özel ciğer kebabı şişlerine; bir ciğer + bir kuyruk + iki ciğer + bir kuyruk + bir ciğer saplanır. Toplamda bir ciğer şişine 4 adet ciğer parçası, 2 tane kuyruk parçası saplanır.

Mangalda önceden hazırlanan odun kömürü ateşi kor haline gelince şişler kor ateş üzerine konulur. Pişme esnasında ciğerlerin üzerine (önceden bir kapta hazırlanarak karıştırılan) Şanlıurfa Biberi ve tuz karışımından serpilerek mangalın üzerine tekrar konur, şişleri çevrile çevrile pişirilir.

Pişen ciğerler; açık ekmeğinin (lavaş) veya yufka (sac) ekmeğinin arasına şişler ciğerden çekilerek servis yapılır. Açık ekmek (lavaş) ya da yufka (sac) ekmek ile yapılan dürüme mevsimine göre; maydanoz, kuru soğan, nane, tuz, közlenmiş taze biber (isot) eklenir ve C2000/005 tescil numarasıyla coğrafi işaret olarak tescilli Şanlıurfa Biberi serpilerek (arzuya göre limon sıkılarak) sıcak olarak, kulplu kalaylı bakır tasta sunulan ayran eşliğinde yenilir.

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

Urfa Ciğer Kebabı yapımının ustalık gerektirmesi ve kullanılan Şanlıurfa Biberi'nin kattığı lezzetle tanınmıştır. Üretimdeki ustalık ve yöre insanının kültürüyle iç içe olması sebepleri ile de Şanlıurfa ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisinden oluşacak toplam 4 kişilik bir komisyonla denetim işlemleri yürütülür.

Denetim komisyonu; Urfa Ciğer Kebabı işaretini kullanan firmaların ürün tanımı ve ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığı hususlarının takibi konusunda yılda bir defa düzenli olarak denetler ve sonuçlarını raporlar.

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