

**No: 275 – Mahreç İşareti**

**URFA HAŞHAŞ KEBABI  
(ŞANLIURFA HAŞHAŞ KEBABI)**

TESCİL ETTİREN

**ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.07.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 275
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2012/087
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.07.2012
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa Haşhaş Kebabı (Şanlıurfa Haşhaş Kebabı)
<b>Ürünün Adı</b>	: Kebap
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No.9 Merkez Haliliye/ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

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

Urfa Haşhaş Kebabı yörede yetiştirilen ivesi cinsi erkek kuzu etinin zırhta çekilmesinin ardından ete sadece tuz eklenmesiyle üretilen bir kebab çeşididir.

Et: Urfa Haşhaş Kebabı lezzetiyle diğer kebab türlerinden ayrılır. Söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin bölgeye has floraya sahip doğal ortamda, doğal besinlerle beslenerek yörede yetiştirilen ivesi cinsi erkek kuzunun boşluk tabir edilen kısmından olması, dinlendirildikten sonra zırhta çekilmesi (kıyılması) gerekmektedir. Zırhta çekilen ete tuzun dışında hiçbir madde katılmamaktadır.

Zırh: Etin kıymaya dönüştürülmesi için iki elle kullanılan büyük yarım ay şeklinde ucu tahta saplı keskin bıçak.

Şiş: Kare kesitli, 50 - 60 cm uzunluğunda dövme demirden yapılmış olup et saplanan ucu sivri, diğer ucu burgu şeklindeki şiştir.

#### **Üretim Metodu:**

##### Malzemeler

- Zırhta çekilmiş kuzu eti (boşluk kısmından)
- % 1-2 oranında tuz
- Mangal, odun kömürü ve şiş

##### Hazırlanışı

Etin hazırlanışı: Meralarda doğal ortamda yetişen ivesi türü kuzuların boşluk kısmından alınan parça etler zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Zırh ile kıyma haline getirilen ve tuz katılan etler bir süre buzdolabında soğumaya bırakılır. Buzdolabında soğutulan et, ısınmadan şişlere yayılıp pişirilmelidir (et veya şiş sıcak olursa pişirme esnasında etler şişten ayrılıp düşebilir). Her bir şiş için 75-80 gr olacak şekilde alınan et avuç içinde yumurta şekli verilerek şişe geçirilir, el ile sıkıştırılarak yaklaşık 10-12 cm uzunluğa gelene dek şişe yayılır.

Pişirme: Mangalda önceden hazırlanan odun kömürü ateşi kor haline getirilir. Sonra et saplanan şişler kor ateş üzerine konur. İlk etapta 4 tarafı da şişlere yapışacak şekilde sık sık çevrilir (bir yüzü tamamen piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür). Daha sonra pişirmeye devam edilir. Pişen kebablar şişteki şeklini muhafaza edecek şekilde servis tabaklarına çekilir.

Sunum: 3 adet şiş bir porsiyon olarak kabul edilir. Servis tabağına Urfa Haşhaş Kebabının yanında kuru soğan, maydanoz, közlenmiş biber ve domates konarak (mevsimine göre doğranmış taze soğan ve maydanozun üzerine limon sıkılır) servis yapılır. Açık ekme (lavaş) ya da yufka ekme (sac ekmeği) ile servis yapılır.

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

Şanlıurfalı ustaların el becerisi ile yapılan Urfa Haşhaş Kebabının üretiminde, Şanlıurfa İli Karacadağ ile Harran Ovasındaki meralarda yetişen ivesi türü kuzu etinden elde edilen etin zırhta çekilmiş olması gerekmektedir.

**Denetleme:**

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

Denetleme işleminde; Urfa Haşhaş Kebabının üretim metodunda belirtilen üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının ve kullanılan malzemeler ve özelliklerinin üretim metodunda belirtilen hususları karşılayıp karşılamadığının kontrolü yapılacaktır.

Denetim, yılda en az bir kere olmak kaydıyla yapılır. Ayrıca komisyon ihtiyaç olması halinde, şikâyet veya şüphe üzerine denetleme yetkisine sahiptir. Şikâyet üzerine yapılacak denetimler, şikâyet tarihinden itibaren bir ay içinde gerçekleştirilir. Komisyon tarafından oluşturulan denetim raporları, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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