

No: 320 – Mahreç İşareti

URFA LEBENİSİ

TESCİL ETTİREN

Şanlıurfa Ticaret Ve Sanayi Odası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.07.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 320
Tescil Tarihi	: 29.12.2017
Başvuru No	: C2014/053
Başvuru Tarihi	: 21.07.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Lebenisi (Şanlıurfa Lebenisi)
Ürünün Adı	: Çorba
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Ticaret Ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa İli
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa'ya özgü tarifıyla yapılan Urfa Lebenisi, kolay sindirilebilir olması yanında serinletici özelliğe de sahip bir çorbadır; soğuk servis edilir. Lebeni ismi Arapçada süt anlamına gelen "leben" kelimesinden türemiştir. Yapımında yoğurt, dövme, nohut ve tuz kullanılır.

Üretim Metodu:

Urfa Lebenisinin yapımı için 100 g nohut ve yarım kilo dövme bir gece önce ıslatılarak yumuşatılır. Yumuşayan dövme ve nohut üzerine iki katı su eklenerek pişirilir. Pişen ve suyunu çeken dövme ile nohut (kaynamaya devam ederken) ayrı bir yerde çırpılan ve yaklaşık 10 g tuz karıştırılan 2 kilo yoğurt eklenir. Yoğurt eklendikten sonra karışım tekrar kaynama noktasına gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Kaynayan Urfa Lebenisi kâselere doldurulur ve soğutucuya kaldırılır. Ana yemek öncesinde soğuk olarak servis edilir.

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

Urfa Lebeni Çorbası yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Urfa Lebenisi yapımında, Urfa'da yetiştirilen İvesi ırkı koyunların sütünden yapılan tam yağlı yoğurt kullanılır.

Denetleme:

Denetim işleri Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisinden oluşacak 4 kişilik bir komisyon tarafından yürütülür.

Denetim komisyonu; Urfa Lebenisinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü, ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçlar raporlanır. Ayrıca denetim komisyonu şikayet veya şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Denetimlere ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenecektir.

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.