

### **Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından:**

#### **555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ COĞRAFİ İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI**

Aşağıda başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvurusu, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında “Başvurunun Resmi Gazetede ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8 nci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur.” hükmünü amir 11 nci maddenin 1 nci fıkrası uyarınca ilan edilmektedir.

#### **COĞRAFİ İŞARETİN**

Başvuru Tarihi : 02.05.2013  
Başvuru No : C2013/057  
Coğrafi İşaretin Adı : Urfa Eşkili  
Ürünün Adı : Turşu  
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç  
Başvuru Sahibi : Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası  
Başvuru Sahibinin Adresi : Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi No: 9 Haliliye/Şanlıurfa  
Kullanım Biçimi : Markalama  
Coğrafi Sınır : Şanlıurfa  
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Eşkili, yörede yetişen üzümlerden geleneksel yöntemle üretilen eşkili suyuna yerli yeşil biberin eklenmesiyle yapılan yöresel bir turşudur. Yemeklerin yanında suyu ile birlikte ikram edilir. Eşkili sadece Şanlıurfa’da hazırlanmaktadır. Geçmişte, üzüm bağı olan her Şanlıurfalı ailenin evinde dağıtmak için eşkili bulunurdu ve eşkili basmak bir beceri isterdi. Kışın başında bolca hazırlanır, hayır olsun diye komşulara, dost ve akrabaya, tanıdık, tanımadık herkese dağıtırdı.

Geçmişten gelen üretim geleneği, eşkilinin içeriğinde sadece yerli yeşil bibere yer verilmesi ve bir kez üretilen eşkili suyunun pek çok defa eşkili üretiminde kullanılabilmesi özellikleriyle diğer yörelerde yapılan turşulardan ayrılmaktadır.

Urfa Eşkilinin yapımında Şanlıurfa’nın sıcak ikliminde ve toprağında yetişen her tür üzüm (Azezi, Çiloreş, Tahannebi, Hatunparmağı, Hönüsu, Kabarcık, Horoz Karası, Sergi Karası, Tilgören, Sultani Çekirdeksiz, Oğlak Karası) kullanılmakla beraber özellikle oğlak karası siyah üzüm tercih edilmektedir. Oğlak Karası Siyah Üzüm (C. Sauvignon veya Cabernet Sauvignon); siyah renkli, yuvarlak taneli küçük irilikte, 2-3 çekirdek sayısı bulunan, kalın kabuklu ve tatlı aromalı, salkımı ise küçük taneli, uzun konik şekilli, seyrek ve dolgun sıklıkta olan bir üzüm çeşididir.

Urfa Eşkili yapılırken, eşkili suyuna acılık oranı fazla yakıcı olmayan tada sahip yerli yeşil biber yani Urfa yöresinde yetiştirilen “İnan 3363” biber çeşidi konulur.

#### **Üretim Yöntemi:**

Önce eşkili suyu hazırlanır daha sonra bu suya kırmızılaşmamış yerli yeşil biberler konarak eşkili yapılır.

#### **Kullanılan Malzemeler:**

##### **Eşkili suyu için:**

- 20 kg taze üzüm
- 8 gram tuz
- 1 kahve fincanı arpa veya nohut
- 1 litre geçen yıldan yapılarak bu yıl için ayrılan eşkili suyu

##### **Eşkili için:**

- 4 kg yerli taze yeşil biber

##### **Eşkili Suyunun Hazırlanışı:**

Üzümler yıkanır, niteliğine uygun olmayanlar, bozuk veya çürük olanlar ayıklanır, tanelerine ayrılır, el ile yoğrulup ezilerek, küpe doldurulur. Eşkili yapımında kullanılan küp; ağzı dar, şişkin karınlı ve büyük toprak küptür. Küpün içerisindeki yıkanıp temizlenmiş olması önemlidir. İçine mayalanmasını sağlamak için arpa veya nohut ile önceki yıldan kalan eşkili suyu ve tuz konarak ağzı kapatılır. Küpün etrafı sıcak tutacak şekilde battaniye vb. ile sarılır, karanlık ve soğuk almayacağı bir ortama konulur. Eski zamanlarda küpün etrafı saman, kurutulmuş kepek vb. materyal ile sarılırdı. 40 gün bekletilir ve 41. gün tadına bakılır. Kokusundan ve tadından üzüm suyunun eşkiliyeden dönüşümüne dönüşmediği anlaşılır. Acımsı bir tat var ise olmamıştır ve kullanılamaz. Sirke tadı varsa dönmüş yani eşkili suyu olmuş demektir. Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması makbuldür. Eşkiliye dönüşen üzümlerin suyu sıkılıp posası atılır. Böylece eşkili suyu hazır hale gelmiş olur.

##### **Eşkili suyunun kullanılarak Eşkilinin hazırlanışı:**

Urfa’da yetiştirilen İnan 3363 çeşidi yerli yeşil biberler yıkanır, sapları kesilir, iğne ile delinerek ya da alt kısmından bıçakla az miktarda yarılarak, plastik veya cam kavanoza yerleştirilir. Kavanoz ağzına kadar eşkili suyu ile doldurulmalıdır. Biberler, üzerine konacak tabak vb. bir kapak ile kapatılır. Kavanozun kapağı hava almayacak şekilde kapatılır. 15 gün sonra servise hazır hale gelir.

##### **Eşkilinin Sunumu**

Yemeklerin yanında suyu ile birlikte ikram edilir. Biberleri yenir, eşkilinin suyu ise yemekle beraber içilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Urfa Eşkili, Şanlıurfa'ya özgü yöresel biber turşusu olup, Şanlıurfa sınırları içerisinde toprak ve iklim yapısı nedeniyle yüksek kalitede yetişen üzüm çeşitlerinin, geleneksel ve ustalık içeren yöntemle eşkili suyuna dönüştürülmesi, dönüşen eşkili suyuna yerli yeşil biberin eklenmesi ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

Denetim

Urfa Eşkilinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisinin koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Gıda Yem Şube Müdürlüğü temsilcisinden oluşan 3 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılır.

Denetim komisyonu; Urfa Eşkilinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Bu kapsamda Komisyon, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikayet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Komisyon tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarında yapılması sağlanır. Ayrıca, coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve konunun takipçisi olur. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent Enstitüsüne gönderilir.