

No: 776 – Mahreç İşareti

MARDİN KILIÇESİ / MARDİN KILIÇE ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren

**S. S. İPEKYOLU KADIN ÇEVRE KÜLTÜR VE İŞLETME
KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 776
Tescil Tarihi	: 28.05.2021
Başvuru No	: C2020/141
Başvuru Tarihi	: 24.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S. S. İpekyolu Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Medrese Mah. 1. Cad. No:25/A Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınırı	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yukarı Mezopotamya bölgesinin en eski şehirlerinden biri olan Mardin ilimiz, tarihi İpekyolu'nun önemli bir destinasyonu olması ve farklı etnik yapıların binlerce yıldır bir arada yaşamasından dolayı geniş bir kültürel mirasa sahiptir. Bu kültürel miras içerisinde yer alan Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği, dini bayramlarda, nişan, düğün, Noel, vaftiz, paskalya bayramı ve cenaze törenlerinde süregelen bir gelenek olarak sunulan yöresel bir çörektir.

Ürünün tarihçesinde nişan merasimlerinde yapılan kiliçeler, büyük ve yuvarlak şekilde yapılır ve üzeri yoğun badem içiyle süslenir. Hristiyan inancının önemli bir parçası olan Noelde çeşitli hayvan, bitki veya örgü gibi farklı şekillerde kiliçeler yapılır. Paskalya bayramında yapılan ürünlerin hamurunda yumurta kullanılır. Vaftiz törenlerinde ise, davetlilere çeşitli figürlerde yapılan ve içerisinde yoğun olarak mahlep ve badem kullanılan kiliçeler dağıtılır. Cenaze törenlerinde yapılanlarda ise baharat çeşitleri az miktarda kullanılır, hamur hazırlamada süt yerine su ile kullanılır, mahlep ve badem kullanılmaz. Bu kiliçeler, baş sağlığı için gelen misafirlere ve cenazenin üçüncü günü okutulan mevlit sonrasında davetlilere ikram edilir.

Günümüzde ticari olarak mayalı ve mayasız olmak üzere iki farklı şekilde üretimi yapılan Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği; buğday unu, yağ, beyaz toz şeker, süt, kabartma tozu/maya ve yöre mutfağına özgü çeşitli baharatlar ile yoğurulan hamura el ustalığıyla halka şekli verilmesi ve fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen bir tür çörek olup yörede ve halk ağzında kilice, klice, iklice, kuliçe, külünçe gibi isimlerle de bilinir.

Üretim Metodu:

Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği üretimi mayalı ve mayasız olmak üzere iki farklı şekilde üretilir.

Mayasız üretimde kullanılan bileşen listesi (Verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir):

- 1 kg buğday unu
- 250 g tereyağı ve/veya margarin
- 250 g beyaz toz şeker
- 250 ml süt
- 250 ml ay çiçek ve/veya zeytinyağı
- 30 g kabartma tozu
- Baharat çeşitleri (5'er g): Çörekotu, öğütülmüş mahlep, Hintceviz-i-besbase, rezene, tarçın, zencefil, karanfil
- Yumurta ve soyulmuş badem içi (üzeri için)
- Tercihen su ve yumurta da hamur yapımında kullanılır.

Mayasız Üretim: Hamurunun hazırlanmasına tereyağı ve/veya margarinin eritilmesiyle başlanır. Buğday unu, eritilmiş tereyağı ve/veya margarin, beyaz toz şeker, süt, ay çiçek ve/veya zeytinyağı, kabartma tozu ve bileşen listesinde yer alan baharat çeşitlerinin birkaçı veya tamamı belirtilen ölçülerde karıştırılır ve yoğurma işlemiyle homojen bir hamur elde edilir. Tercihen su ve yumurta da hamur için bu aşamada kullanılır. Hazırlanan hamur küçük toplar halinde ayrılır. Top şeklindeki hamur, tezgâh üstünde veya el ustalığıyla serçe parmak kalınlığında silindirik fitil haline getirilir ve iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir. Şekil verilen kiliçelerin üzerine fırça

yardımla önceden çırpılarak hazırlanmış yumurta sürülür. İsteğe bağlı olarak fitilin birleştirildiği noktaya soyulmuş badem içi yerleştirilir ve pişirmeye hazır hale getirilir. Tepsilere dizilen kılıçlar, sıcaklığı önceden 160-180°C 'ye ayarlanmış fırına verilir ve fırın tipine bağlı olarak yaklaşık 15-20 dakika boyunca pişirilir. Pişme kontrolü sonrasında kılıçlar fırından çıkarılır ve soğumaya alınır. Bu aşamada, bekleme süresi yaklaşık 15 dakikadır. Oda sıcaklığına gelen kılıçlar adet veya ağırlık esasına göre istenilen miktarlarda tasnif edilir. Mevzuata uygun etiket bilgileri ile dökme veya ambalajlı olarak satışa sunulur.

Mayalı üretimde kullanılan bileşen listesi (Verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir):

- 1 kg buğday unu
- 250 g tereyağı ve/veya margarin
- 250 g beyaz toz şeker
- 250 ml süt
- 100 ml ay çiçek ve/veya zeytinyağı
- Baharat çeşitleri (5'er g): Çörekotu, öğütülmüş mahlep, Hintceviz-i-besbase, rezene, tarçın, zencefil, karanfil
- 50 g yaş maya veya 10 g kuru maya
- Yumurta ve soyulmuş badem içi (üzeri için)
- Tercihen su ve yumurta da hamur yapımında kullanılır.

Mayalı Üretim: Hamurunun hazırlanmasına tereyağı ve/veya margarinin eritilmesiyle başlanır. Buğday unu, eritilmiş tereyağı ve/veya margarin, toz şeker, süt, ay çiçek ve/veya zeytinyağı, yaş veya kuru maya ve bileşen listesinde yer alan baharat çeşitlerinin birkaçı veya tamamı belirtilen ölçülerde karıştırılır ve yoğurma işlemiyle homojen bir hamur elde edilir. Tercihen su ve yumurta da hamur için bu aşamada kullanılır. Hazırlanan hamur yaklaşık 2-3 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan ve dinlenen hamurdan küçük toplar halinde parçalara ayrılır. Top şeklindeki hamur, tezgâh üstünde veya el ustalığıyla serçe parmak kalınlığında silindirik fitil haline getirilir ve iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir. Şekil verilen kılıçların üzerine fırça yardımıyla önceden çırpılarak hazırlanmış yumurta sürülür. İsteğe bağlı olarak fitilin birleştirildiği noktaya soyulmuş badem içi yerleştirilir ve pişirmeye hazır hale getirilir. Tepsilere dizilen kılıçlar, sıcaklığı önceden 160-180°C 'ye ayarlanmış fırına verilir ve fırın tipine bağlı olarak yaklaşık 15-20 dakika boyunca pişirilir. Pişme kontrolü sonrasında kılıçlar fırından çıkarılır ve soğumaya alınır. Bu aşamada, bekleme süresi yaklaşık 15 dakikadır. Oda sıcaklığına gelen Mardin Kılıçesi / Mardin Kılıçe Çöreği adet veya ağırlık esasına göre istenilen miktarlarda tasnif edilir. Mevzuata uygun etiket bilgileri ile dökme veya ambalajlı olarak satışa sunulur.

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

Mardin ilimizde bir arada yaşayan farklı kültürlerin etkileşimi sonucu ortaya çıkan, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Mardin Kılıçesi / Mardin Kılıçe Çöreği'nin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Mardin ilimizle ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; S. S. İpekyolu Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi koordinatörlüğünde; S. S. İpekyolu Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi, Artuklu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gıda Mühendisleri Odası Mardin İl Temsilciliği ile Mardin Artuklu Üniversitesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak S. S. İpekyolu Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Mardin Kılıçesi / Mardin Kılıçe Çöreği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi, "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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