

No: 1543 – Mahreç İşareti

MARDİN HARİRE

Tescil Ettiren

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1543
Tescil Tarihi	: 19.02.2024
Başvuru No	: C2022/000345
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Harire
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mahallesi Diyarbakır Bulvarı Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Harire ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Harire ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Harire; üzüm pekmezi, beyaz şeker, buğday unu, su, tarçın ve yenibahar ile hazırlanan karışımın pişirilip soğutulmasından sonra üzerine ceviz içi eklenmesi suretiyle Mardin ilinde üretilen tatlıdır.

Mardin ilinin coğrafi özelliklerine ve iklimine uygun olan üzüm bolca yetişmekte ve üzümünden elde edilen pekmez ise tatlılarda ve yemeklerde sıklıkla kullanılır. Mardin Harire üretiminde kullanılan üzüm pekmezi, coğrafi sınırda mevrone olarak bilinen genellikle şıralık olarak değerlendirilen üzümlerden elde edilir. Mevrone üzümü genellikle dağlık kesimlerde yetişir. İri ve yuvarlak taneli, yeşilimsi-sarı renkte, ince kabuklu ve tatlıdır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Mardin Harire, Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik Mardin Harire üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 125 g beyaz şeker
- 90 g buğday unu
- 270 g üzüm pekmezi
- 1 litre su
- 2 g tarçın
- 2 g yenibahar
- 5 g ceviz içi (üzeri için)

Tencereye sırasıyla beyaz şeker, buğday unu, üzüm pekmezi, su, yenibahar ve tarçın koyulup karıştırılarak orta ateşte pişirmeye başlanır. Muhallebi kıvamına gelen karışım, sonra ocaktan alınarak kaplara doldurulur. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına koyularak 12 saat dinlendirilir. Üzerine ceviz içi eklenip soğuk olarak servisi yapılır.

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

Mardin Harirenin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Harirenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odası ile Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Mardin Harire ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.