

No: 1429 – Mahreç İşareti

MARDİN ALLUCİYE

Tescil Ettiren

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1429
Tescil Tarihi	: 28.07.2023
Başvuru No	: C2022/000343
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Alluciye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu / MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Alluciye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Alluciye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Alluciye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, kuyruk yağı, taze soğan, papaz eriği, tuz ve su kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz ilave edildikten sonra yapılır.

Mardin Alluciye adı, Arapçada "alluc" olarak geçen papaz eriğinden alır. Papaz eriği, taze olarak veya salamura yapılarak kullanılır.

Mardin Alluciyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mardin Alluciye üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen papaz eriği, taze veya salamura olarak kullanılır.

Salamura için bileşenler:

- 1 kg papaz eriği
- 20 g kaya tuzu
- 1 lt su

Salamuranın hazırlanması:

Sıcak suya kaya tuzu ilave edilip karıştırılır ve cam kavanoza doldurulmuş papaz eriğinin üzerine eklenerek kavanozun kapağı kapatılır. Erikler sararınca kullanıma hazır hale gelir. Hazırlanan salamura erikler, serin ve kuru bir ortamda 1 yıl saklanır.

4 - 6 kişilik Mardin Alluciye üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Mardin Alluciye için bileşenler:

- 1 kg yağlı kuşbaşı kuzu eti
- 100 g kuyruk yağı
- 0,5 kg taze soğan
- 1 kg taze veya salamura papaz eriği
- 1 l su
- 5 g tuz
- Maydanoz (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Bir tencereye sırasıyla şerit şeklinde doğranmış kuyruk yağı, kuşbaşı kuzu eti, ince doğranmış taze soğan ve salamura papaz eriği yerleştirilir. Üzerine su ve tuz eklenip kısık ateşte 2 saat pişirilir. Bileşenlerin dağılmaması için pişirilirken karıştırılmaz.

Mardin Alluciyenin servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz ilave edildikten sonra yapılır.

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

Mardin Alluciyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen papaz eriği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Alluciyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Ticaret ve Sanayi Odası, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Alluciye ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.