

No: 1742 – Mahreç İşareti

CİZRE LEYMİNETE/CİZRE LIMONATASI

Tescil Ettiren
CİZRE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1742
Tescil Tarihi	: 20.05.2025
Başvuru No	: C2024/000317
Başvuru Tarihi	: 12.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Leyminete/Cizre Limonatası
Ürün / Ürün Grubu	: Limonata/Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Cizre Leyminete/Cizre Limonatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Cizre Leyminete/Cizre Limonatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Leyminete/Cizre Limonatası; su, limon suyu/limon suyu konsantresi, süt, beyaz şeker, limon tuzu, aroma verici ve renklendirici ile hazırlanan bir içecektir.

Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının tarihçesinde; Cizre ilçesinde üretilmeye başlanması ile halk arasında yaygın olarak tüketildiği ve bu içeceğe “sütlü limonata” isminin de verildiği bilinir. Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının; içerisinde süt, şeker ve limon suyu bulunduğu için kendine has nispeten mayhoş tadı ve sarı rengi bulunur. Hazırlanmasında süt kullanılmasından dolayı gerekli asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir, taşınır ve tüketiciye sunulur.

Cizre Leyminete/Cizre Limonatası alkolsüz içecekler sınıfında yer alan bir içecek olup ürünün meyve (limon) oranı ağırlıkça en az % 10'dur. Üretimde bu oranı sağlayacak şekilde limon suyu/limon suyu konsantresi kullanılır.

Cizre Leyminete/Cizre Limonatası hazırlanmasında isteğe bağlı olarak da kullanılabilen renklendiriciler; Latince tür ismi *Curcuma longa* (*C. domestica*) olan zerdeçaldan ekstrakte edilen kurkumin ve/veya Latince tür ismi *Carthamus tinctorius* olan ve yalancı safran olarak da bilinen aspir çiçeğidir.

Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Cizre Leyminete/Cizre Limonatası özellikle sıcak yaz günlerinde ve ramazan sofralarında tüketilir ve ikram edilir.

Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Şırnak ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının tüm üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 10 Litre Cizre Leyminete/Cizre Limonatası Hazırlanması İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 5,5 litre su,
- 2 litre süt,
- 1,5 kg beyaz şeker,
- 1 litre limon suyu ve/veya limon suyu konsantresi,
- 30 g şekerli vanilin ve/veya ethyl vanilin,
- 20 g limon tuzu,
- 0,5 g renklendirici: kurkumin ve/veya aspir çiçeği (isteğe bağlı).

Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine bileşenler konur. Renklendirici kullanılacak ise ayrıca ılık suda çözündürüldükten sonra bu karışıma eklenir. Bu karışım gıda ile temasa uygun alet/ekipman ile homojen bir şekilde iyice karıştırılır. Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının; hazırlanmasında asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Özellikle şeker ve diğer bileşenlerin iyice birbirine karışması/çözülmesi sağlanır. Karıştırma işleminden sonra hazırlanan limonata isteğe bağlı olarak süzülebilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı:

Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan ari, temiz, serin ortamlarda ve soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilerek gerçekleştirilir.

Cizre Leyminete/Cizre Limonatası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Genellikle tüketici talebi doğrultusunda bardaklara konularak servisi yapılır ve tüketilir.

Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Şırnak ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ve bileşenler kullanılarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunan Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Cizre Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Cizre Kaymakamlığı ile Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Cizre Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Cizre Leyminete/Cizre Limonatasının üretim metodunun uygunluğu,
- Cizre Leyminete/Cizre Limonatası ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.