

No: 1430 – Mahreç İşareti

MARDİN FİRKIYE

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 : 1430
Tescil Tarihi : 28.07.2023
Başvuru No : C2022/000344
Başvuru Tarihi : 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Mardin Firkiye
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 Firkiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Firkiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Firkiye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, taze soğan ve çekirdeği alınmış çağla kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir. Üzerine limon suyu ilave edilerek sıcak olarak servisi yapılır.

Mardin Firkiye adını, Arapçada “firk” olarak geçen çağladan alır.

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

Üretim Metodu:

Mardin Firkiye üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çağla kullanılır.

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

Bileşenler:

- 1 kg yağlı kuşbaşı kuzu eti
- 1 kg taze soğan
- 1 kg çekirdeği alınmış çağla
- 1 l su
- 1 adet limonun suyu
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Çekirdeği çıkarılan çağlalar ikiye bölünür ve üzerine sıcak su eklenerek yumuşayınca kadar haşlanır.

Kuşbaşı kuzu eti bir tencerede, ince doğranmış taze soğan ve su ile kısık ateşte 2 saat pişirilir. Etler yumuşamaya başladığında üzerine haşlanmış çağlalar ve tuz eklenip 20 dakika daha pişirilir.

Mardin Firkiyenin servisi, sıcak olarak ve üzerine limon suyu ilave edilerek yapılır.

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

Mardin Firkiyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çağla kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Firkiyenin 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 ařađıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Firkiye 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.