

**No: G7**

**SİRKENCÜBİN / SİRKENGEBİN**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: G7
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: G2022/000035
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.12.2022
<b>Geleneksel Ürün Adı</b>	: Sirkencübin / Sirkengebin
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sirkencübin / Sirkengebin ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sirkencübin / Sirkengebin ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

### **Ürünün Tanımı:**

Sirkencübin / Sirkengebin; su, bal ve elma sirkesi veya üzüm sirkesinin karıştırılmasıyla hazırlanan içecektir. Servisi, soğuk olarak yapılır.

Sirkencübin / Sirkengebin ismi, Farsça kökenli “serke” (sirke) ve “angabin” (bal özü) kelimelerinin birleşmesinden gelmiştir. Selçuklu İmparatorluğu ile Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinin mutfaklarında yer almış olan içeceklerden biridir. Özellikle Mevlevi mutfağının önemli içeceklerinden biri olup Mevlana’yı anma törenlerinde konuklara ikram edilir.

Mevlânâ Celâlettin-i Rumi’nin Mesnevi isimli eserinde, “Sirke, sirkeliğini artırdıkça şekerin artması gerek. Kahır, sirkedir, lütuf da bala benzer. Sirkencübünün temeli, bu ikisidir. Bal, sirkeden az oldu mu sirkencübin, iyi olmaz.” ifadesiyle bahsedilmiştir.

14. yüzyıl hekimlerinden Hacı Paşa ismiyle de bilinen Celâlüddin Hızır tarafından yazılmış olan Müntahab-ı Şifâ isimli eserde de Sirkencübin / Sirkengebinden bahsedilmiştir.

### **Üretim Metodu:**

Sirkencübin / Sirkengebin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### **Sirkencübin / Sirkengebin için bileşenler (100 kişilik):**

- 10 litre su
- 1 litre elma sirkesi veya üzüm sirkesi
- 1 kg bal

Oda sıcaklığındaki suya, sirke ve bal eklenerek karıştırılır. Sirkencübin / Sirkengebinin servisi, soğuk olarak yapılır. Servisinde, 100-125 ml ölçüye sahip bardaklar tercih edilir.

### **Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:**

Sirkencübin / Sirkengebinin üretiminde su, bal ve elma sirkesi veya üzüm sirkesinin kullanılması ve bu bileşenlerin belirli oranlarda karıştırılması bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.

### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciiler Derneği ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sirkencübin / Sirkengebin ibaresinin ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

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