

**No: 1473 – Mahreç İşareti**

**MARDİN İROK**

Tescil Ettiren

**MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1473
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.09.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000347
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.10.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mardin Irok
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mardin Artuklu Üniversitesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. Artuklu MARDİN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Mardin ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Mardin Irok ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Irok ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Mardin Irok; 463 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Mardin Bulguru, kuyruk yağı, dana eti, su, kişniş ve tuz ile hazırlanan dış harcın içine dana kıyma, maydanoz, ayçiçek yağı, soğan, domates salçası, pul biber, tuz, karabiber, yenibahar karışımından oluşan iç harcın konulup ayçiçek yağında kızartılması suretiyle Mardin ilinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak ve isteğe bağlı olarak yoğurt ile yapılır.

Mardin Irokun şekli, hafif yassı yuvarlak olup rengi, kızartılmadan önce kehribar sarıyken kızarıldıktan sonra kahverengidir. Mardin Irok iç harcında, tercihen hayvanın sokum kısmından alınan ve çift çekilerek veya dövülerek hazırlanan dana kıyma kullanılır.

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

### **Üretim Metodu:**

Mardin Irokun iç harcında, tercihen hayvanın sokum kısmından alınan dana kıyma kullanılır.

54 adet Mardin Irok için bileşenler ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

#### Dış harc bileşenleri:

- 1200 g Mardin Bulguru
- 100 g kuyruk yağı (çift çekilmiş veya dövülmüş)
- 200 g dana eti (çift çekilmiş veya dövülmüş)
- 60 g kişniş
- 10 g tuz
- 300 ml su

#### İç harc bileşenleri:

- 1 kg dana kıyma
- 150 g maydanoz
- 250 g soğan
- 50 g domates salçası
- 6 g pul biber
- 2 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g yenibahar
- 30 ml ayçiçek yağı

#### Kızartmak için:

- 1 l ayçiçek yağı

#### Dış harcın hazırlanması:

Bir kaba koyulan Mardin Bulgurunun üzerine tuz eklenip azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Kişniş eklenip 30 dakika yoğrulur. Dana eti ve kuyruk yağı eklenip karıştırılır, yoğurma işlemi sonlandırılır.

#### İç harcın hazırlanması:

Bir tencereye ayçiçek yağı konulur ve ince doğranan soğanlar kavrulur. Üzerine kıyma eklenip kavurma işlemine devam edilir. Kıyma kavrulunca salça eklenip karıştırılır. Daha sonra pul biber, tuz, karabiber ve yenibahar eklenir. Son olarak üzerine ince doğranmış maydanoz eklenip karıştırılır. Pişen iç harç ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Dış harçtan 30-35 g'lık parçalar alınır, elde yuvarlanır ve parmakla bastırarak ortası açılır. İçine hazırlanan 20-25 g'lık iç harç koyulup hamurun açık kısmı kapatılır. Hamura hafif yassı yuvarlak şekil verilip ayçiçek yağında kızartılır.

Mardin Irokun servisi, sıcak ve isteğe bağlı olarak yoğurt ile yapılır.

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

Mardin Irokun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, aynı coğrafi sınırda üretilen Mardin Bulguru kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Irokun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

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