

No: 1757 – Mahreç İşareti

ŞIRNAK HANUHİN / ŞIRNAK HANUHİN TATLISI

Tescil Ettiren
ŞIRNAK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1757
Tescil Tarihi	: 08.08.2025
Başvuru No	: C2024/000416
Başvuru Tarihi	: 31.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şırnak Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Belediye Bulvarı Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı; Latince tür ismi *Pistacia terebinthus* olan halk arasında yaygın olarak menengiç / çitlenbik olarak da bilinen bitkilerin meyve kısımlarının öğütülmesi/ezilmesi ve sonrasında pekmez ile karıştırılmasıyla hazırlanan Şırnak iline özgü bir üründür.

Menengiç/çitlenbik meyvesi ile pekmez 1:1 oranında kullanılarak Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı hazırlanır.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı üretiminde pekmez olarak yaygın biçimde üzüm pekmezi kullanılmakla beraber dut pekmezi de isteğe bağlı olarak kullanılabilir.

Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı özellikle kış aylarında, ara öğünlerde ve kahvaltılı sofralarında tüketilir ve ikram edilir.

Şırnak ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan menengiç / çitlenbiklerin seçimi ve öğütülmesi / ezilerek hazırlanması ve pekmez ile homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının tüm üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı İçin Bileşenler Listesi:

- Öğütülmüş / ezilmiş menengiç / çitlenbik meyvesi,
- Üzüm pekmezi ve / veya dut pekmezi.

Menengiç/çitlenbik meyvesi ile pekmez tüketilecek/piyasaya arz edilecek miktarda 1:1 oranında eşit olacak şekilde karıştırılır.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine eşit miktarlarda temizlenmiş / ayıklanmış, öğütülmüş/ezilmiş menengiç / çitlenbik ile pekmez konur. Bu karışım gıda ile temasa uygun alet / ekipman ile homojen olacak bir şekilde iyice karıştırılır ve kıvamlı bir yapı elde edilir. Böylelikle Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı hazırlanmış olur.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; hazırlanmasından piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve serin ortamlarda gerçekleştirilir.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının genellikle tüketici talebi doğrultusunda tabaklara ya da ambalajlara konularak servisi yapılır ve piyasaya arz 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 Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunan Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şırnak Belediyesi koordinatörlüğünde; Şırnak Belediyesi ile Şırnak İl 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 Şırnak Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim metodunun uygunluğu,
- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı 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.