

No: 1509 – Mahreç İşareti

CİZRE BİRINCZER

Tescil Ettiren
CİZRE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1509
Tescil Tarihi	: 22.12.2023
Başvuru No	: C2023/000040
Başvuru Tarihi	: 30.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Bırınçzer
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı No: 68 Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cizre Bırınçzer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cizre Bırınçzer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Bırınçzer; pirinç, su, toz beyaz şeker, toz tarçın, safran veya zerdeçal kullanılarak Şırnak ili Cizre ilçesinde üretilir. İsteğe bağlı olarak ayçiçek yağı kullanılabilir. Koyu kıvamlıdır. Rengi; safran kullanıldığında sarı, zerdeçal kullanıldığında ise turuncu olur. İsteğe bağlı olarak üzerine toz tarçın serpilir. Servisi soğuk olarak yapılır.

Coğrafi sınırdaki pirince “bırınç”, sarı renge ise “zer” denir. Bırınçzer kelimesi bir bütün olarak “sarı pilav” anlamına gelir.

Cizre Bırınçzerin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Cizre ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınırdaki özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ürün bağı vardır.

Üretim Metodu:

15-16 porsiyon Cizre Bırınçzer için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1000-1200 g toz beyaz şeker
- 180-200 g pirinç
- 1800-2000 ml su
- 8-10 g toz tarçın
- 1-2 g zerdeçal veya 0,25 g safran
- Tercihe göre 14-15 g ayçiçek yağı

Cizre Bırınçzerin hazırlanışı:

Pirinç yıkayıp bir tencereye koyulur, üzerine su eklenerek orta kuvvetteki ateşte 15-20 dakika pişirilir. Tercihe göre ayçiçek yağı ilave edilerek karıştırılır. Ardından şeker ilave edilip 1-2 dakika pişirilir ve bu aşamada sırasıyla zerdeçal veya safran ve toz tarçın eklenerek 1-2 dakika karıştırılır ve ocaktan indirilir. Sonra Cizre Bırınçzeri kâselere dökülerek üzerine toz tarçın serpilerek soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığında veya buzdolabında 5-6 saat bekletildikten sonra soğuk servis yapılır.

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

Cizre Bırınçzerin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Cizre mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınırdaki özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ürün bağı bulunan Cizre Bırınçzerin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Cizre Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cizre Belediyesi ve Cizre Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Cizre Bırınçzer ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.