

No: 1313 – Mahreç İşareti

HAKKARİ GİRARA HULUGA

Tescil Ettiren

HAKKARİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1313
Tescil Tarihi	: 11.01.2023
Başvuru No	: C2022/000213
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Girara Huluga
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Girara Huluga ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Girara Huluga; hazırlanması bakımından içerisinde ekşi, tatlı ve tuzlu tatları içerisinde barından Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Hakkari Girara Huluga; su, kavurma, kuru meyveler, ceviz içi, pirinç, nohut, sıvı yağ ve tuz kullanımı ile üretim metoduna uygun olarak bu bileşenlerin karıştırılarak pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Hakkari Girara Huluga; uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Girara Huluganın tarihçesinde; özellikle bayram, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği bilinir.

Hakkari Girara Huluga; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir. Hakkari Girara Huluganın üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Girara Huluga Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1 litre sıcak su, 300 g siyah kuru erik, 300 g kuru üzüm, 300 g elma kuru (isteğe bağlı), 300 g ceviz içi, 300 g kavurma, 200 g haşlanmış nohut, 100 ml ayçiçek yağı, 100 g pirinç, 20 g tuz.

Hakkari Girara Huluganın Hazırlanması:

Kuru erik, kuru üzüm, elma kuru ve pirinç ayrı ayrı kaplarda ılık su içerisinde 1 saat kadar bekletilir. Daha sonra yıkanır ve süzülür.

Yeteri büyüklükteki bir tencere ocağa alınır ve içerisine ayçiçek yağı konulur. Yağ kızdırdıktan sonra kavurma eklenir. Karıştırılarak kavurma içerisindeki yağ eridikten sonra sırasıyla yıkanılan kuru erik, kuru üzüm, elma kuru ve pirinç ilave edilerek bu karışım iyice kavrulur. Üzerine sıcak su eklenir. Daha sonra bu karışım kaynamaya başlayınca üzerine haşlanmış nohut ve ceviz içi eklenir. En son aşamada ise tuz ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılır ve yemeğin ortalama 15 dakika pişirilmesi sağlanır.

Piştirilmesi tamamlanan Hakkari Girara Huluga yaklaşık 15 dakika dinlendirildikten sonra servise hazır hale gelmiş olur.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Girara Huluga yemeğinin hazırlanmasında; özellikle kuru meyvelerin seçimi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Girara Huluganın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Őikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Girara Huluga coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.