

No: 1465 – Mahreç İşareti

CİZRE MEYRE / CİZRE MEHİR

Tescil Ettiren
CİZRE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1465
Tescil Tarihi	: 08.09.2023
Başvuru No	: C2022/000389
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Meyre / Cizre Mehir
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
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 Meyre / Cizre Mehir ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cizre Meyre / Cizre Mehir ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Meyre / Cizre Mehir; yoğurt, dövme buğday, dolmalık kabak (*Cucurbita pepo pepo L.*), yarpuz (*Mentha longifolia (L) Hudson subsp. Longifolia*) ve isteğe bağlı olarak yumurta kullanılarak Şırnak ili Cizre ilçesinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılır.

Cizre Meyrenin / Cizre Mehirin üretiminde kullanılan yarpuz; coğrafi sınırdaki punk, pünk ve pink adlarıyla bilinen yabancı nanedir.

Cizre Meyrenin / Cizre Mehirin geçmişi eskiye dayanır. Cizre ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki özellikle kahvaltıda olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Cizre Meyre / Cizre Mehir üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1200 g yoğurt
- 400 g dolmalık kabak
- 300 g dövme buğday
- 10 g tuz
- 1800 ml su
- 5 g kuru veya bir demet (50 g) taze yarpuz yaprağı
- 1 adet orta boy yumurta (isteğe bağlı)

Dövme buğday bir gece suda bekletilir ve yıkayıp süzildikten sonra bir tencerede su ile yüksek ateşte kaynamaya bırakılır.

Yoğurt homojen hale gelinceye kadar bir kapta 30-35. dk. çırpılıp dövme buğdayın kaynadığı tencereye ilave edilir ve sürekli karıştırılır.

Kabaklar yıkanır, suyu süzülüp çekirdekleri çıkarılır. Kuşbaşı doğranmış kabaklar kaynayan tencereye eklenir ve sürekli karıştırılır. 60. dakikada kuru yarpuz veya yaş yarpuz yaprağı kaynayan tencereye ilave edilir ve karıştırılır. Dövme buğday iyice yumuşayınca kadar sürekli karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır.

Cizre Meyrenin / Cizre Mehirin servisi sıcak olarak veya soğuk olarak ya da soğuduktan sonra buz ilave edilerek yapılabilir.

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

Cizre Meyre / Cizre Mehirin geçmişi eskiye dayanır. Cizre Meyre / Cizre Mehir Cizre ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cizre Meyre / Cizre Mehirin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Cizre Kaymakamlığı Koordinasyonunda; Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Cizre Belediyesinden konusunda uzman, birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Cizre Meyre / Cizre Mehir ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.