No: 1627 – Mahreç İşareti

MARDİN İNCASİYYE

Tescil Ettiren

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1627
Tescil Tarihi	**:** 08.08.2024
Başvuru No	**:** C2022/000346
Başvuru Tarihi	**:** 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Mardin İncasiyye
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	**:** Mardin ili
Kullanım Biçimi	**:** Mardin İncasiyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Mardin İncasiyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin İncasiyye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, kuru mürdüm eriği, üzüm pekmezi, beyaz toz şeker, tuz, limon suyu ve arpacık soğan kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir.

Mardin İncasiyye adını, Arapçada "incas" olarak geçen mürdüm eriğinden alır. Mardin İncasiyye yemeğinde kurutulmuş mürdüm eriği kullanılır. Mardin İncasiyye yemeğinin içerisinde kuru mürdüm eriği ve üzümden elde edilen pekmezin yer alması hem tatlımsı hem ekşimsi bir lezzete sahip olmasını sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Mardin İncasiyye yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Mardin İncasiyyenin üretildiği Mardin ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4-6 kişilik):

- 1 kg yağlı kuzu kuşbaşı eti
- 1 kg kuru mürdüm eriği
- 160 gram üzüm pekmezi
- 35 gram beyaz toz şeker
- 2 gram tuz
- Yarım limon suyu
- 3-4 adet arpacık soğan

Hazırlanması:

Erikler yumuşaması için 1 saat boyunca sıcak suyun içinde bekletilir. Kuşbaşı kuzu eti tencereye alınır ve üzerine su eklenerek haşlanmaya bırakılır. Et 1 saat haşlandıktan sonra arpacık soğan ve kuru mürdüm eriği ilave edilir. 30 dakika sonra beyaz toz şeker, üzüm pekmezi, tuz ve limon suyu eklenerek yaklaşık 15 dakika daha kısık ateşte pişirilmeye devam edilerek hazır hale getirilir. Mardin İncasiyyenin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Mardin İncasiyye Mardin ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Mardin ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Mardin ilinde yetişen mürdüm eriği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Mardin İncasiyyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesi koordinatörlüğünde; Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Mardin Ticaret ve Sanayi Odası ile Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Mardin İncasiyye üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Mardin İncasiyye ibaresinin ve 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.