No: 661 – Mahreç İşareti

CİZRE MEMİLHEVA KURABİYESİ

Tescil Ettiren

CİZRE KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 661
Tescil Tarihi	**:** 03.02.2021
Başvuru No	**:** C2019/207
Başvuru Tarihi	**:** 12.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Cizre Memilheva Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Şah Mahallesi Orhan Doğan Caddesi No:68 Kaymakamlık Ek Hizmet Binası Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınırı	**:** Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Cizre Memilheva Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Cizre Memilheva Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre ilçesinin düğün, bayram, davetiye ve ziyaretlerde misafirlere ikram edilen ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Cizre Memilheva Kurabiyesi; badem içi, şeker ve yumurta akı kullanılarak üretilir. Cizre Memilheva Kurabiyesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Cizre Memilheva Kurabiyesi, yaklaşık olarak 1 cm kalınlıkta; 6, 9 veya 12 cm çaplarında; 6 çıkıntılı, 9 çıkıntılı veya 12 çıkıntılı olacak şekilde dişli bir çarka benzer formda şekillendirilir. Üründe yoğun badem içi kullanıldığı için bademin tadı şekere göre daha baskındır. Hafif gevrek ve ağızda dağılan pütürlü bir yapıya sahiptir.

Üretim Metodu:

Malzemeler

- 1,5 kg badem içi
- 1 kg toz şeker
- 5 adet yumurtanın akı

Bademler bir tencereye konulup üzerlerini örtecek kadar su ilave edilir ve bir taşım kaynatılır. Kabukları yumuşayan bademler soyularak öğütmeye hazır hale getirilir. Bademlerin bir kısmı öğütülmeden kurabiyelerin üstüne konulmak üzere ayrıldıktan sonra kalanlar macun kıvamına gelinceye kadar öğütülür. Ayrı bir kapta yumurta akı şeker ile çırpılır. Macun kıvamına getirilen bademler yumurta akı ve şeker karışımına eklenir ve hamur haline gelinceye kadar yoğurulur. Karışım, hamur haline getirildikten sonra eşit büyüklükte bezelere ayırılır. Bezeler, oklava kullanmadan yaklaşık olarak 1 cm kalınlıkta, 6, 9 veya 12 cm çaplarında, 6 çıkıntılı, 9 çıkıntılı veya 12 çıkıntılı olmak üzere elle şekillendirilir. Hamurun tepsiye yapışmaması için tepsiye toz şeker serpilir ve üzerine, şekillendirilmiş kurabiye hamuru parçaları dizilir.

Kurabiyelerin ortasına, haşlanmış ve soyulmuş olan bademlerden 6 cm çapında olanlara birer adet, 9 cm çapında olanlara ikişer adet ve 12 cm çapında olanlara üçer adet badem bastırılarak konulur. Tepsi, 180 - 200 °C sıcaklığa önceden ısıtılmış fırına sürülür ve şeklinin bozulmaması için sadece yüzeyi pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkartılan kurabiyeler soğumaya bırakılır ve oda sıcaklığına geldikten sonra servis edilir.

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

Cizre Memilheva Kurabiyesinin üretilmesi kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Cizre Memilheva Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Cizre Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Cizre Ticaret ve Sanayi Odası, Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Cizre Kaymakamlığından konuda 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; Cizre Memilheva Kurabiyesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; kurabiyelerin şeklinin uygunluğu ve Cizre Memilheva Kurabiyesi 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.