

No: 921 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR DALAK DOLMASI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 921
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/351
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Dalak Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Dalak Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Dalak Dolması; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Dalak Dolmasının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Dalak Dolması üretiminde ana bileşenler olarak; kuzudan elde edilen dalak, kuyruk yağı, iç (gömlek) yağı, kuru soğan ve çeşitli baharatlar kullanılır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Dalak Dolmasının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kuzu dalağı,
- 200 g kuyruk yağı ve iç (gömlek) yağı,
- 2 adet rendelenmiş kuru soğan,
- 15 g yedi türlü baharat (kırmızı toz biber, yenibahar, kimyon, karabiber, kişniş, karanfil, tarçın),
- 5 g tuz,
- 5 g kırmızı pul biber.

Diyarbakır Dalak Dolması; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan dalak, kuyruk ve iç yağları tercihen belirtilen coğrafi sınırdaki yetiştirilen 1 yaş üstündeki kuzulardan temin edilir. Üretimde kullanılacak bu bileşenler; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak temin edilir ve kullanılır.

Hazırlanması:

Kuyruk yağı; bıçak ile doğranarak iyice kıyılır. Daha sonra kuyruk yağına 2 adet soğan rendelenerek, tuz, pul biber ve yedi türlü baharat karıştırılır. Dalakların yan taraflarından bıçak ile açılarak, hazırlanan karışım dalakların içine özenle yerleştirilir. İçleri doldurulan dalaklar tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen dalakların üzeri gömlek iç yağı sarılarak kapatılır. Gömlek iç yağı; pişirme sırasında dalakların dış kısmının sertleşmemesini, yanarak iç kısmının çiğ kalmasının önlenmesi ve dalağın yağ oranının az olması sebebiyle bu yemeğin yağ dengesini korumak amacıyla kullanılır. Diyarbakır Dalak Dolması; ortalama 45 dakika kadar fırında pişirilerek servise hazır hale getirilir.

Diyarbakır Dalak Dolmasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Dalak Dolması Örnek Görseli

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

Diyarbakır Dalak Dolması; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Dalak Dolmasının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Diyarbakır Dalak Dolması coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “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 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.