

**No: 1103 – Mahreç İşareti**

**DİYARBAKIR GENDÜME AŞI**

Tescil Ettiren

**DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1103
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.05.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/225
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.08.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Gendüme Aşı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Diyarbakır Gendüme Aşı; buğday, maş fasulyesi ve süt kullanılarak yapılan yemektir. Üzerine, kıl keçisi sütünden elde edilen eritilmiş tereyağı gezdirilerek servisi yapılır.

Diyarbakır Gendüme Aşının geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinde Diyarbakır'da üretilen gendüme aşından bahsedilir. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Diyarbakır Gendüme Aşının üretiminde kullanılan buğday, maş fasulyesi, kıl keçisi sütünden elde edilmiş tereyağı ve süt, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

### **Diyarbakır Gendüme Aşı Bileşenleri (6 kişilik):**

- 250 g buğday
- 250 g maş fasulyesi
- 250 ml süt
- 250 g tereyağı
- 3 l su
- 10 g tuz

### **Hazırlanması:**

Bir gece önceden suda bekletilen buğday, maş fasulyesi ile birlikte suda kaynatılır. Karışıma süt ilave edilir ve kaynatmaya devam edilir. Yemek, tuz eklendikten sonra kıvam alınca kadar pişirilir. Tabaka konulan Diyarbakır Gendüme Aşının üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Gendüme Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Gendüme Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.