

No: 917 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR MASTAVA AŞI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 917
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/232
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Mastava Aşı
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 Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Mastava Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Mastava Aşı; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Mastava Aşının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Mastava Aşı üretiminde; yoğurt, pirinç, bulgur, yumurta, buğday unu, su, tuz, tereyağı ve üzüm pekmezi kullanılır. Ayrıca bu yemek halk arasında “Ayran Aşı” olarak ta bilinir. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Mastava Aşının; üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1'er çay bardağı iri pilavlık bulgur ve pirinç,
- 2 kg yoğurt,
- 100 g buğday unu,
- 1 litre su,
- 1 adet yumurta,
- 10 g tuz,
- Üzerine dökülmek üzere hazırlanacak karışım için; 75 g tereyağı ve 75 g üzüm pekmezi.

Diyarbakır Mastava Aşı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan bulgur, pirinç, tereyağı ve üzüm pekmezi tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Yoğurt yapımında ise genellikle koyun sütü kullanılır.

Hazırlanması:

Yoğurt, buğday unu, yumurta, tuz ve su eklenerek yeterli büyüklükte tencere içerisinde iyice karıştırılır. Bu karışım tencere içerisinde ocağa konulup, çökmemesi / kesilmemesi için devamlı karıştırılır. Daha sonra bulgur ve pirinç eklenip karıştırılarak, bulgur ve pirincin pişmesi sağlanır. Bulgur ve pirinç piştikten sonra daha yoğun bir hale gelen bu yemek ocaktan alıp yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirilir. Servisinde üzerine dökülmek üzere; tavada tereyağı eritilip üzüm pekmezi ile karıştırılır ve bir miktar kavrulur. Diyarbakır Mastava Aşı üzerine gezdirilmek suretiyle bu karışım eklenir.

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



Şekil-1. Diyarbakır Mastava Aşı Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Mastava Aşı; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Mastava Aşının 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 Mastava Aşı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp 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.