

No: 1159 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR KÜRT MUSTAFA ÇORBASI

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1159
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/389
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası
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 Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası; yoğurt, su, yumurta, pirinç ve tuz kullanılarak üretilir. Servisi yapılırken üzerine, kızdırılmış tereyağı ve nane karışımı dökülür.

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının üretiminde kullanılan yoğurt koyun sütünden, tereyağı ise kıl keçisi sütünden elde edilir.

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının üretiminde kullanılan yoğurt ve tereyağı tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Pirinç olarak genellikle, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci tercih edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg yoğurt
- 250 g pirinç
- 1 l su
- 1 adet yumurta
- 100 g tereyağı
- 20 g tuz
- 10 g nane

Yoğurt, su ve yumurta iyice çırpılır. Üzerine yıkanmış pirinç ilave edilip kaynayıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Pişmesine yakın tuz eklenir. Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının servisi yapılırken üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane karışımı dökülür.

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

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.