

No: 920 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR BADEM EZMESİ / DİYARBAKIR LEBZÜNİYESİ

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	: 920
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/350
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Badem ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
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 Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli tatlılarından biridir. Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi üretiminde; ana bileşenler olarak şeker, badem içi ve su kullanılır. İsteğe bağlı olarak gül suyu, tarçın ve / veya karanfil de kullanılabilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 su bardağı beyaz toz şeker ya da pudra şekeri,
- 1 su bardağı badem içi,
- 1 çay bardağı su,
- İsteğe bağlı 30 ml gül suyu,
- İsteğe bağlı 5 g baharat (karanfil ve / veya tarçın).

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan badem içi, tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Bademler öncelikle haşlanır. Haşlanan bademler daha sonra soğuk suya alınarak kabukları soyulur ve kurutulur. Bademler ve pudra şekeri ya da beyaz toz şeker (havanda dövülerek toz haline getirilir) yeterli büyüklükte bir kaba / havana alınır. Bademler ve şeker homojen bir karışım elde edinceye kadar iyice dövülür ve karıştırılır. Azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma sırasında isteğe bağlı olarak gül suyu, karanfil ve / veya tarçın eklenebilir. Hamur haline gelen bu karışım, düz bir tepsi veya tezgâh üzerinde merdane ile yaklaşık bir parmak kalınlığında açılır. Kare, eşkenar dörtgen, oval ve daire şekillerinde dilim olarak kesilir ve bu şekilde tüketiciye sunulur (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi Örnek Sunumu

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilmesi ve tavsiye edilen tüketim tarihine uygun olarak tüketilmesi uygun olur.

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

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

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 Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi 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.