

No: 1140 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR DUVAKLI PİLAVI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1140
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/223
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Duvaklı Pilavı
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 Duvaklı Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Duvaklı Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Duvaklı Pilavı; coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci ve tereyağı ile pişirilen pilavın üzerine kavrulmuş badem, satır kıyması, tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın kullanılarak hazırlanan karışımın konulması suretiyle üretilen pilavdır. Üretimde kullanılan et, 1 yaşına gelmiş kuzudan elde edilir.

Diyarbakır Duvaklı Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup kız isteme, mevlit, düğün gibi özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Duvaklı Pilavı; üretiminde kullanılan et ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Duvaklı Pilavı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g kuzu etinden elde edilmiş satır kıyması

400 g Karacadağ Pirinci

200 g badem

60 g tereyağı

20 g tuz

5 g karabiber

5 g yenibahar

5 g tarçın

1 l su

Bademler haşlanır, kabukları soyulur ve kavrulur.

Satır kıyması bir tavada yaklaşık 20 dakika kavrulur. Üzerine baharatlar ve kavrulmuş bademler eklenerek 5 dakika daha kavrulduktan sonra ocaktan indirilir.

Pilav tenceresinde tereyağı eritildikten sonra Karacadağ Pirinci eklenip pirinç renk değiştirenceye kadar kavrulur. Üzerine su ilave edilip pilavın kısık ateşte pişirilir.

Diyarbakır Duvaklı Pilavı pişince demlenmesi için bir süre dinlendirildikten sonra servis tabağına konur. Üzerine kıymalı badem karışımı eklenip servisi yapılır.

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

Diyarbakır Duvaklı Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Duvaklı Pilavının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Duvaklı Pilavı 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.