

No: 1010 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR AYVALI KÖFTE

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1010
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2020/375
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ayvalı Köfte
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 Ayvalı Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ayvalı Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ayvalı Köfte; kuzu kıyma ve çeşitli baharatlar ile yapılan köftelerin ayva dilimleri ile pişirilmesiyle hazırlanan yöresel yemektir.

Geçmişi eskiye dayanan Diyarbakır Ayvalı Köfte, Diyarbakır mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Ayvalı Köftenin üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen ayvalar kullanılır.

Bileşenler (6 kişilik)

- 1 kg kuzu kıyma
- 1 kg ayva
- 40 g domates ve biber salçası
- 200 ml sıvı yağ
- 10-15 g karabiber
- 10-15 g kimyon
- 10-15 g kişniş
- 15-20 g tuz
- Su (üzerini geçecek miktarda)

Hazırlanışı

Kıyma, bir kaptaki tuz ve baharatlar ile birlikte yoğurularak köfte harcını hazırlanır. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır, yassı hale getirilip bir tabağa dizildikten sonra dinlendirilir. Ayvalar yıkanarak uzunlamasına dilimlenir. Bir tencere içinde kızdırılan yağda ayva dilimleri kızartılır. Üzerine salça eklenir ve salça yağda dağılına kadar kavurmaya devam edilir. Yağ ve salça içinde iyice kavrulan ayvaların üzerine sıcak su eklenir. Su kaynayınca, köfteler konur ve ağır ateşte pişirilir. Köfteler pişince tencere ateşten alınır. Diyarbakır Ayvalı Köftenin servisi, içinde piştiği suyla beraber sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Ayvalı Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Ayvalı Köftenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ayvalı Köfte 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.