

No: 1044 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR NARDAN AŞI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1044
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2020/362
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Nardan 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. 2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Nardan Aşı; nar, ince kısrık bulgur (simindirik), ceviz içi, kuru soğan, domates salçası, nohut ve yağsız dana eti kullanılarak yapılan yemektir.

Geçmişi eskiye dayanan Diyarbakır Nardan Aşı, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

500 g yağsız dana kıyma
300 g ince kısrık bulgur (simindirik)
220 ml nar ekşisi
2 adet nar
220 g haşlanmış nohut
200 g ceviz içi
2 adet kuru soğan
60 g domates salçası
1 demet maydanoz
10 g kuru reyhan
40 g sıvı yağ
50 g tereyağ
20 g tuz
5 g karabiber
10 g pul biber
1500 ml sıcak su

Üretimde kullanılan dana eti, nar, nohut, ceviz içi, reyhan, kuru soğan, maydanoz ve kısrık bulgur (simindirik) tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Kıyma, bulgur, reyhan, karabiber, pul biber, tuz ve rendelenmiş 1 adet kuru soğan karıştırılıp 10 dakika yoğrulur. 10 dakika dinlendirildikten sonra tekrar yoğrulup küçük misketler halinde yuvarlanır.

Nohutlar ve ceviz içleri ayrı kaplarda haşlanır.

Küçük şekilde doğranan 1 adet kuru soğan, sıvı yağ ve tereyağında rengi soluncaya kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra önce salça eklenip karıştırılır, daha sonra da sıcak su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayan karışıma nar ekşisi ve bulgur köfteleri eklenir. Bulgur köfteleri 10 dakika piştikten sonra haşlanmış nohut ve ceviz ilave edilir ve 20 dakika daha kaynamaya bırakılır. Diyarbakır Nardan Aşının servisi, sıcak olarak, ince kıyılmış maydanoz ve nar tanelerinin yemek tabağında yemeğin üzerine serpilmesi ile yapılır.

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

Diyarbakır Nardan Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Nardan Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Dicle Üniversitesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen 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.