

No: 998 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR HIRÇIKLI MEFTUNESİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 998
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/384
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hırçikli Meftunesi
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 Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hırçikli Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hırçikli Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hırçikli Meftunesi; kuzu eti, sapıyla birlikte kurutulmuş patlıcan, kuru domates, kuru sivri biber, sadeyağ, domates salçası ve sumak kullanılarak üretilen yemektir. Kurutulmuş patlıcanların sap kısımlarına Diyarbakır ilinde “hırçik” denir.

Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Diyarbakır Hırçikli Meftunesi üretimi için bileşenler:

- 0,5 kg kuzu eti
- 400 g hırçikli şekilde kurutulmuş patlıcan
- 50 g kuru domates
- 50 g kuru sivri biber
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı tane sumak
- 15 g tuz

Hazırlanması:

Tane sumaklar, 3 su bardağı su sıcak su ile karıştırılarak bir saat demlenir.

Hırçikli olarak kurutulan patlıcanların sap kısımları kesildikten sonra kalan kısımları 4'e bölünür ve hırçikler ile patlıcanlar kaynayan suda haşlanır. Patlıcanlar yumuşamaya başlayınca kuru domatesler ve kuru sivri biberler kuşbaşı şeklinde kesilip kaynayan suya eklenir. Sebzeler, bir taşım kaynatıldıktan sonra suyu süzülerek ılık suda bekletilir.

Et yıkandıktan sonra 10 dakika yüksek ateşte mühürlenir. Üzerini geçecek şekilde su eklenerek 1 saat normal ateşte haşlanır. Haşlanan ete sadeyağ, salça, suyu süzölmüş sebzeler, tuz ve demlenmiş olan sumak suyu süzöldükten sonra ilave edilir. Karışım, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirilir. Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin servisi sıcak olarak yapılır. İsteğe bağılı olarak üzerine, 4 - 5 adet havanda dövölmüş sarımsak eklenebilir.

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

Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerindenir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden 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 tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Diyarbakır Hırçikli Meftunesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.