

**No: 918 – Mahreç İşareti**

**DIYARBAKIR MEYİR ÇORBASI**

Tescil Ettiren

**DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 918
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/234
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.08.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Meyir Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Meyir Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Diyarbakır Meyir Çorbası; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Meyir Çorbasının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Meyir Çorbası üretiminde; yoğurt, durum buğdayı, yumurta, tereyağı, su, yarpuz ve tuz kullanılır. Bölgede yarpuz olarak bilinen, Latince tür ismi *Mentha longifolium* olan yarpuz bitkisinin ayıklanmış taze ya da kurutulmuş toprak üstü kısımları kullanılır. Yarpuz bitkisi, bu yemeğe karakteristik tat ve aromasını kazandırır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Meyir Çorbasının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (4 kişilik):

- 1 kg yoğurt,
- 0,5 litre su,
- 1 su bardağı durum buğdayı,
- 1 adet yumurta,
- 1 yemek kaşığı yarpuz (taze ya da kurutulmuş),
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 10 g tuz.

Diyarbakır Meyir Çorbasının üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan durum buğdayı ve yoğurt tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Yoğurt yapımında ise genellikle koyun sütü kullanılır.

#### Hazırlanması:

Öncelikle durum buğdayı yıkanır ve ıslatılır. Yumurta bir tencerenin içine kırılıp çırpılır. Üzerine yoğurt eklenerek çırpılır. Daha sonra üzerine su ilave edilerek iyice çırpılmaya devam edilir. Oluşan karışıma ıslatılmış ve yumuşak hale gelen durum buğdayı eklenerek ocağa konulur ve kaynamaya başlayana kadar karıştırılır. Kaynayan çorbaya tuzu eklenir. Pişmesine yakın taze veya kurutulmuş yarpuz eklenir. Yarpuz ile birlikte pişmesi sağlanarak yarpuzun aromasının yemeğe geçmesi sağlanır.

Piştirildikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek ve isteğe bağlı taze nane ve / veya maydanoz ile süslenerek servisi yapılır. Diyarbakır Meyir Çorbası, sıcak olarak servis edilebileceği gibi soğuk olarak da servis edilebilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Meyir Çorbası Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Meyir Çorbasının; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Meyir Çorbasının 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 Meyir Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp 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.