

No: 1105 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR HEDİK YEMEĞİ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1105
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2020/227
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hedik Yemeği
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 Hedik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hedik Yemeği; buğday, nohut, buğday unu, kuru soğan, sadeyağ, biber salçası ve kekik kullanılarak yapılan yemektir. Sadeyağ, kıl keçisi sütünden elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Hedik Yemeği, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da bebeklerin ilk dişini çıkarması vesilesiyle yapılan bir kutlama yemeğidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hedik Yemeğinin üretiminde kullanılan buğday, nohut, kıl keçisi sütünden elde edilmiş sadeyağ, soğan, buğday unu, biber salçası ve kekik, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Hedik Yemeği Bileşenleri (6 kişilik):

- 450 g buğday
- 250 g nohut
- 40 g un
- 75 g sadeyağ
- 10 g kuru kekik
- 20 g biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 5 g pul biber
- 5 g tuz
- 2 l su

Hazırlanması:

Bir gece önceden ıslatılan nohut buğday suda iyice haşlanır. Yemeklik doğranan kuru soğan kavrulur. Üzerine un ilave edilen soğanlar kavrulmaya devam edilir. Kavrulan karışıma biber salçası, haşlanmış nohut, buğday ve kaynar su ilave edilir. Tuz ilave edildikten sonra kıvam alıncaya kadar pişirilir. Kekik ve pul biber ilave edilir. Diyarbakır Hedik Yemeğinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.