

No: 1130 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR CİĞER KEBABI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1130
Tescil Tarihi	: 31.05.2022
Başvuru No	: C2020/194
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ciğer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / 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 Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ciğer Kebabı; kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, kırmızı toz biber, tuz, kurutulmuş kekik, kişniş ve dövülmüş sumak kullanılarak üretilen kebaptır. Kuzu ciğeri, 1 yaşına gelmiş kuzulardan elde edilir. Şişlere takılarak pişirilir ve lavaş ekmele birlikte servisi yapılır.

Diyarbakır Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Ciğer Kebabı üretiminde kullanılan kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı ve baharatlar tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik Diyarbakır Ciğer Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 500 g kuzu ciğeri
- 150 g kuzu kuyruk yağı
- 50 g kırmızı toz biber
- 50 g tuz
- 50 g kurutulmuş kekik
- 50 g kişniş
- 50 g dövülmüş sumak

Diyarbakır Ciğer Kebabı, yaklaşık 60 cm'lik şişlerde pişirilir. Bunun için sırasıyla 1 ciğer, 1 kuyruk yağı, 2 ciğer, 1 kuyruk yağı ve 1 ciğer olacak şekilde şişlere dizilir. Baharatlar, bileşenler şişlere geçirildikten sonra serpilir. Daha sonra şişler, harsız ateşte ve 180 °lik açıyla çevrilerek kebabın pişmesi sağlanır. Diyarbakır Ciğer Kebabının fazla pişirilmesi kurumasına neden olacağından, istenen bir durum değildir.

Diyarbakır Ciğer Kebabının servisi, şişlerden çıkarılmadan lavaş ekmeğinin üstüne konularak yapılır. Kebabın soğumaması için, şişlerin üzerine 10 cm uzunluğunda kesilmiş 3-4 parça lavaş ekmeği konur. Tercihe bağlı olarak közlenmiş domates ve sivri biber, Diyarbakır Ciğer Kebabının servisine eklenebilir.

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

Diyarbakır Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Ciğer Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ciğer Kebabı 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.