

No: 993 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR ET EŞKENESİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 993
Tescil Tarihi	: 10.01.2022
Başvuru No	: C2020/381
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Et Eşkenesi
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 Et Eşkenesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Et Eşkenesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Et Eşkenesi; kuzu pirzola eti, soğan, salça, tereyağı, pul biber, karabiber ve tuz kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kullanılan et, Karakaş ırkı koyunun 1 yaşına gelmiş kuzusundan; tereyağı ise kıl keçisinin sütünden elde edilir.

Diyarbakır Et Eşkenesinin servisi; coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirincinden yapılmış pilav ve eşbabiye, incaz veya karaş hoşafı ile birlikte yapılır.

Geçmiş eskiye dayanan Diyarbakır Et Eşkenesi, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi (6 kişilik):

1 kg dövülmüş pirzola et
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates ve biber salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
20 g tuz
Su

Diyarbakır Et Eşkenesi üretiminde kullanılan tereyağı, domates ve biber salçası belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Kuzu eti, yörede yetiştirilen Karakaş ırkı koyunun 1 yaşına gelmiş kuzusundan elde edilir. Tereyağı ise kıl keçisinin sütünden üretilir.

Hazırlanması:

Dövülmüş pirzola etleri ince doğranmış kuru soğan, tuz ve pul biberle ovularak terbiye edilir. Bir tencerede eritilen tereyağına eklenerek kızartılır.

Başka bir tencerede salça yağda kızartılır ve üzerine, kızartıldığı tencereden alınan et, yağıyla birlikte konur. Sıcak su eklenip tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir.

Diyarbakır Et Eşkenesinin servisi; Karacadağ Pirincinden yapılmış pilav ve eşbabiye, incaz veya karaş hoşafı ile sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Et Eşkenesinin geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Diyarbakır Et Eşkenesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası 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 Et Eşkenesi 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.