

No: 864 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR SİMİNDİRİK ÇORBASI

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 864
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/393
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Simindirik Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Simindirik Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Simindirik Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Simindirik Çorbası; durum buğdayından elde edilen simindirik (dövme ufağı), sadeyağ, soğan, kavurma ya da et suyu ile yapılan Diyarbakır iline özgü bir çorbadır.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Diyarbakır ilinin çarşısı, pazarı, esnafı, kültürü, yetiştirilen bitkiler, sebzeler vb. konularında açıklamalar bulunur. Seyahatnamede “Halkının hemen hepsinin bir bağ ve bostanı vardır. Bostanlara kavun, karpuz, çeşitli sebzeler, çiçekler ekerler.” ifadesinden Diyarbakır mutfak kültürünün birikimi anlaşılabilir. Diyarbakır mutfağında, Diyarbakır Simindirik Çorbasının özel bir yeri olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Simindirik Çorbasının üretiminde kullanılan simindirik, coğrafi sınırdan elde edilir.

Malzemeler (6 kişilik):

- 1 çay bardağı simindirik (dövme ufağı)
- 2 çorba kaşığı (20 g) sadeyağ
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 5 su bardağı su,
- 1 su bardağı et suyu veya 50 g kavurma (et suyu ve kavurmada bulunan yağ nedeniyle sadeyağ az kullanılır)

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Küçük doğranan soğanlar, eritilmiş sadeyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine simindirik eklenerek kavrulmaya devam edilir. Çorba kavurmalı yapılacaksa 50 g kavurma eklenip karışımı kavurmaya devam edilir, sıcak su ilave edilir. Et suyu kullanılacaksa, karışıma 1 su bardağı et suyu ve sıcak su eklenerek yaklaşık 30 dakika kadar pişirilir ve çorba kıvamını alınca ateşten alınır. Diyarbakır Simindirik Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Simindirik Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Simindirik Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Simindirik Çorbasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Simindirik Çorbası 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.