

No: 1553 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR BAKLA MEFTUNESİ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1553
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000242
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Bakla Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Bakla Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Bakla Meftunesi; su, bakla, kırmızı et, salça, tereyağı, yeşilbiber, tuz, sarımsak ve baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Bakla Meftunesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanmasında; baklaların kararmaması, etin yeterince pişirilmesi ve sumağın demlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bu sebeplerle; Diyarbakır Bakla Meftunesinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Bakla Meftunesi Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 750 ml su,
- 500 g bakla,
- 500 g kırmızı et (tercihen kemikli kuzu eti),
- 75 g sumak,
- 30 g tereyağı,
- 30 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 20 g pul kırmızıbiber,
- 2 adet yeşilbiber,
- 15 g sarımsak,
- 15 g tuz.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Genellikle tane şeklinde seçilen sumaklar sıcak suda bekletilerek demlenmeye bırakılır.

Ayıklanmış ve yıkanmış olan taze baklalar, kararmaması için uygun bir şekilde suda bekletilir.

Bir tencereye tereyağı konularak eritilir ve etler de eklenerek suyunu bırakıp tekrar çekene kadar özenle pişirilir. Üzerine salça, tuz ve pul kırmızıbiber eklenerek karıştırılır.

Doğranmış baklalar ve yeşilbiber aynı tencereye konularak karıştırılır. Demlenmiş olan sumak suyu ile sıcak su eklenerek kısık ateşte ortalama 30 dakika pişirilir.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanmasında; özellikle baklaların kararmaması, etin yeterince pişirilmesi ve sumağın demlenmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis:

Diyarbakır Bakla Meftunesinin servisinin yapılmasında üzerine dövülmüş sarımsak ve/veya sarımsak suyu eklenir.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Bakla Meftunesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Bakla Meftunesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Bakla Meftunesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.