

**No: 1142 – Mahreç İşareti**

**DIYARBAKIR KENGERLİ BULGUR PİLAVI**

Tescil Ettiren

**DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1142
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.06.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/198
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı; kenger (*Gundelia tournefortii*), pilavlık bulgur ve sadeyağ kullanılarak üretilen üretilen pilavdır. Üretimde kullanılan kenger bitkisi, ilkbahar aylarında yetişir. Toplandıktan sonra dondurularak veya salamura yapılarak saklanır.

Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavının üretiminde kullanılan kenger, pilavlık bulgur ve sadeyağ, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g kenger

400 g pilavlık bulgur

40 g sadeyağ

20 g tuz

800 ml su (bulgur için)

1 l su (kenger haşlamak için)

Kenger temizlenir, doğranır ve bir tencerede 5 dakika kadar haşlandıktan sonra süzgece konularak suyunun süzülmesi 5 dakika beklenir.

Pilav tenceresinde eritilen sadeyağın içine kenger eklenip 5 dakika kavrulur. Üzerine su, tuz ve bulgur eklenerek kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Pişen Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı, 10 dakika demlenmeye bırakıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Açılış Programı ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman

Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla 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 Kengerli Bulgur Pilavı 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.