

**No: 1139 – Mahreç İşareti**

**DİYARBAKIR AYVALI KAVURMA**

Tescil Ettiren

**DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1139
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.06.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/221
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.08.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Ayvalı Kavurma
<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 Ayvalı Kavurma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ayvalı Kavurma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Diyarbakır Ayvalı Kavurma; kuzu eti, ayva ve tereyağı veya kuyruk yağı kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kullanılan et, 1 yaşına gelmiş kuzudan elde edilen kemiksiz ettir. Tereyağı ile keçi sütünden elde edilir. Diyarbakır Ayvalı Kavurmanın servisi; servis tabağına sırasıyla yemeği suyu emdirilmiş tırnaklı pide, kuzu eti ve ayva dilimleri dizilip üzerine yemeğin suyu döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

Diyarbakır Ayvalı Kavurmanın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Diyarbakır Ayvalı Kavurmanın üretiminde kullanılan kuzu eti, tereyağı ve ayva, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir

10 kişilik Diyarbakır Ayvalı Kavurma için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

1 kg kemiksiz kuzu kuşbaşı et

2 adet orta boy ayva

40 g tereyağı veya 100 g kuyruk yağı

20 g tuz

Kuşbaşı doğranmış etler bir tencerede ve kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirilir.

Başka bir tencere tereyağı veya kuyruk yağı eritilir. Üzerine pişmiş etler, tuz ve kabukları soyulmamış ayvalar eklenip 20 dakika kadar kavrulur. Kavrulan etler ve ayvalar tencereden çıkarılır. Tencerede kalan yağa yaklaşık 2 cm ebatlarında kare şekline kesilen tırnak pidesi konulur. Yemeğin yağını çeken pideler servis tabağına konur. Üzerine etler yerleştirilir Ayvalar ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır, etin boyutlarında kesilip servis tabağındaki etlerin üzerine dizilir. Tencerede kalan sıcak et suyu, Diyarbakır Ayvalı Kavurmanın üzerine gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Diyarbakır Ayvalı Kavurmanın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Ayvalı Kavurmanın 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 en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ayvalı Kavurma 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.