

No: 1235 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR ŞIRDANLI BASTIRMA

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1235
Tescil Tarihi	: 04.10.2022
Başvuru No	: C2020/390
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Şırdanlı Bastırma
Ürün / Ürün Grubu	: Fermente Et Ürünü / İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
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 Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Şırdanlı Bastırma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Şırdanlı Bastırma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma; koyun kıyması, dana kıyması, sarımsak, tuz, baharat çeşni (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar) ve pul biber veya kırmızı toz biber ile hazırlanan karışımın, şırdan içine doldurulup kurutulması suretiyle üretilir. Üretimde kullanılan kıyma, 1 yaşına gelmiş kuzu ve dana etlerinden elde edilir.

Diyarbakır Şırdanlı Bastırmanın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma üretiminde kullanılan kuzu eti ve dana eti tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir. Aşağıda belirtilen malzemeler ile yaklaşık 3,5 kg bastırma elde edilmektedir.

- 4 kg yağlı koyun kıyması
- 2 kg dana kıyması
- 1 adet sarımsak (yaklaşık 25g)
- 100 g kaya tuzu
- 100 g tuz
- 60 g pul biber veya kırmızı toz biber
- 20 g baharat çeşni (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar)
- 6 adet şırdan

Koyun ve dana kıyması, baharatlar, tuz ve dövülmüş sarımsak karıştırılır, iyice yoğrulur ve buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

Şırdanların içi ve dışı bıçakla kazınır ve 50 g kaya tuzuyla ovularak yıkandıktan sonra 50 g kaya tuzu ile tuzlanıp bir bezle iyice kurulanır. Buzdolabında dinlendirilen et karışımı tekrar yoğrulup eşit miktarda (yaklaşık 1 kg) şırdanlara doldurulur ve şırdanların ağız kısmı dışındaki açık uçları ipe dikilir. Elle basılarak yassılaştırıldıktan sonra ağız kısmındaki ipte bir halka oluşturulur ve bastırmanın herhangi bir yere temas etmemesi için ipte açılan halkaya bir çubuk geçirilerek çevrilir ve ağız bütülür. Kapatma işlemi tamamlanan şırdanlar, nemini çekmesi ve yassılaşması için temiz bezlerin arasına yerleştirildikten sonra üzerlerine ağırlık konur. Diyarbakır geleneksel avlulu evlerinin kuzey tarafında serin, güneş görmeyen ve rüzgâr alan kısımlarında bastırma için hazırlanmış askılara ipe geçirilen çubuklarından asılarak yaklaşık 10 ila 15 gün arasında kurumaya bırakılır. Kuruyan ve yassılaştıran Diyarbakır Şırdanlı Bastırma kurduktan sonra ilkbaharın sonuna kadar aynı şekilde serin bir yerde muhafaza edilerek tüketilebilir.

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

Diyarbakır Şırdanlı Bastırmanın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Şırdanlı Bastırmanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Açıcılık Programından 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 Şırdanlı Bastırma 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.