

No: 1144 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR PATLICAN MEFTUNESİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1144
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/391
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Patlıcan Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi; kemikli veya kuşbaşı et, patlıcan, domates, sivri biber, sumak ve sadeyağ kullanılarak üretilen yemektir. Sumak, tuzlu suda demlendirildikten sonra yemeğe ilave edilir. Yemeğin servisi yapılırken sarımsaklı sos ilave edilir.

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi üretiminde, 1 yaşındaki kuzu eti kullanılır. Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin 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 Patlıcan Meftunesinin üretiminde kullanılan kuzu eti, patlıcan ve sumak tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik bir Diyarbakır Patlıcan Meftunesi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 4 adet patlıcan
 - 500 g kuzu eti (kemikli veya kuşbaşı olabilir)
 - 2 adet domates
 - 2 sivri biber
 - 80 g sadeyağ
 - 25 g domates salçası
 - 200 g tane sumak
 - 4-5 diş sarımsak
 - 20 g tuz
 - 10 g pul biber
- Sumak, 600 ml ılık su ve 10 g tuz ile demlenmeye bırakılır.

Patlıcanlar iri küp halinde doğranıp tuzlanarak acısının çıkması için 10 dk suda bekletildikten sonra süzülür. Domatesler ve sivri biberler küçük doğranır.

Et, 200 ml suda, suyu çekinceye kadar orta ateşte haşlandıktan sonra sadeyağ ve salça eklenerek 5 dk kavrulur. Üzerine, daha önceden hazırlanan patlıcan, domates ve sivri biberler ile 10 g tuz ve pul biber ilave edilir. Demlenmiş sumak, süzülerek yemeğe eklenir ve kısık ateşte 20 dk pişirilir.

Pişen yemeğin suyundan bir miktar alınarak havanda dövülmüş sarımsağa eklenip karıştırılarak sarımsaklı sos hazırlanır. Sarımsaklı sos, Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin servisi yapılırken isteğe bağlı şekilde ilave edilir.

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

Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

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 Patlıcan Meftunesi 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.