

No: 923 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR İNCAZ HOŞAFI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 923
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/353
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır İncez Hoşafı
Ürün / Ürün Grubu	: Hoşaf / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
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 Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır İncez Hoşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır İncez Hoşafı; Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır İncez Hoşafı hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Kurutulmuş ve / veya taze eriklerin; su ve beyaz toz şeker ile birlikte kaynatılmasıyla hazırlanan Diyarbakır iline has bir hoşaf çeşididir. Hoşafın hazırlanmasında kullanılan erik bölgede incaz olarak adlandırılır ve bu sebeple bu ürün halk arasında alışıla gelen adıyla “Diyarbakır İncez Hoşafı” olarak bilinir.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır İncez Hoşafının, üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 0,5 kg kurutulmuş ve / veya taze erik,
- 1 litre su,
- 1 kg beyaz toz şeker.

Diyarbakır İncez Hoşafı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan erikler tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Özellikle kırmızı ve yeşil renkte olan erikler bu hoşafın hazırlanmasında tercih edilir.

Hazırlanması:

Diyarbakır İncez Hoşafı hazırlanmasında; öncelikle erikler özenle ayıklanır ve yıkanır. Yıkandıktan sonra tencereye alınır ve ortalama 1 litre su ilave edilerek kaynatılır. Eriklerin yumuşamasına bağlı olarak ortalama 15 dakika kaynatıldıktan sonra bu karışıma beyaz toz şeker ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra hazır hale gelen hoşaf ocaktan alınıp dinlendirmeye bırakılır.

Diyarbakır İncez Hoşafının; tercihen soğuk olarak tüketilmesi, isteğe bağlı karanfil ve / veya tarçın ile süslenerek servis edilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır İncez Hoşafı Örnek Sunumu

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

Diyarbakır İncez Hoşafının; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır İncez Hoşafının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Diyarbakır İncez Hoşafı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.