

No: 1552 – Mahreç İşareti

**DİYARBAKIR KAĞIRDAKLI EKMEĞİ / DİYARBAKIR
KIZIRIKLI EKMEĞİ**

Tescil Ettiren
DİYARBAKIR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1552
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000229
Başvuru Tarihi	: 08.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; buğday unu, su, tuz, ekmeç mayası, kuyruk yağı ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü hamur işlerinden birisidir. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta sarısı sürülür.

Üretiminde kullanılan kuyruk yağının eritildikten sonra kalan gevrek posasına halk arasında kağırdak/kizirik denilir. Bu sebeple tarihçesinde alışlagelmiş adıyla halk arasında Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği olarak bilinir ve tüketime konu olmuştur.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğine kuyruk yağının hazırlanarak katılması ve homojen olarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg ekmeçlik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 600 ml su,
- 500 g kuyruk yağı,
- 20 g tuz,
- 15 g ekmeç mayası,
- 1 adet yumurta sarısı (isteğe bağlı üzerine sürmek için).

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği Hazırlanması:

Öncelikle kuyruk yağı küçük şekilde doğranır ve bir tencerede içerisine konularak eritilmesi sağlanır. Erimiş yağ içinde kalan kağırdaklar süzülür, fazla yağından ayrıştırılarak bir kaseye konular. Erimiş kağırdakların en fazla mercimek büyüklüğünde olması/küçültülmesi istenir.

Diğer taraftan yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine hamur elde etmek için; un, tuz, maya ve su konularak homojen şekilde ortalama 15 dakika kadar iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur, yaklaşık 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra hamurun ortası açılır ve kağırdaklar orta kısmına konular. Hamur açmada ustalık becerisine bağlı olarak el ile hamur ince ve düz

şekilde açılır. Yoğurma sonucunda homojen ve bütün hamura eşit dağılacak şekilde kağırdaklar yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde yayılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Açılan hamurun üzerine isteğe bağlı olarak; eşit dağılım sağlayacak şekilde çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

Piştirme ve Servis:

Piştirmede; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlar kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde piştirme yapılması tavsiye edilir. Ürünün pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Hazırlanan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; sıcaklığı yaklaşık 200°C olan fırına konularak ortalama 10 dakikada pişirilmesi sağlanır.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin; üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.