

No: 1009 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR EKŞİLİ DOLMASI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1009
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2020/380
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ekşili Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Mahreç işareti
Coğrafi İşaretin Türü	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ekşili Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ekşili Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ekşili Dolması; 1 yaşına gelmemiş kuzunun etinden edilen bıçak kıyması, 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, çeşitli baharatlar kullanılarak hazırlanan dolma içinin patlıcan, kabak ve dolmalık biberlere doldurulup pişirilmesiyle üretilir. Yemeğe ekşiliğini, sıcak suda demlendirilen sumanın suyu verir.

Diyarbakır Ekşili Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg yağlı kuzu bıçak kıyması
- 3 su bardağı Karacadağ Pirinci
- 2 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 su bardağı tane sumak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kg patlıcan
- 1 kg kabak
- 0,5 kg dolmalık biber
- 2 adet domates
- 3-4 adet sivri biber
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kırmızıbiber
- 10 g reyhan
- 10 g nane
- 50 g sadeyağ

Diyarbakır Ekşili Dolması üretiminde kullanılan etler ile sumak ve reyhan coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Sumaklar demlenmesi için sıcak suda bekletilir. Patlıcanlar kesilerek içleri oyulur ve tuzlu suda bekletilir. Kabaklar çok ince soyulur, ikiye bölünerek içleri oyulur ve hafif tuzlanarak yıkanır. Biberler üstten kapağı olacak şekilde kesilir, çekirdekleri çıkarılıp yıkanır. Soğan doğranıp yağda kavrulur ve baharatlar eklenir. Salça, küçük doğranmış sivri biber, kıyma, maydanoz ve pirinç ilave edilerek karıştırılır. Demlenen sumak suyundan bir miktar harcın içine ilave edilip iyice karıştırılır. Elde edilen dolma içi patlıcan, kabak ve biberlerin içine doldurulur. Farklı sebzeler karşı karşıya gelecek ve ağızları birbirini kapatacak şekilde yatay olarak tencereye dizilir. Üzerine kalan sumak suyu ve üzerini kapatacak kadar sıcak su ilave edilir. Dolmaların dağılmasını önlemek için üzerine delikli yassı dolma taşı ağırlık olarak konur ve dolmalar pişmeye bırakılır. Yemeğin suyu kaynamaya başlayınca ateşi azaltılarak yaklaşık 50 dakika pişirilir. Pişince suyu süzülür. Diyarbakır Ekşili Dolmasının servisi sıcak olarak ve yanında küçük bir kâse de dolma suyu ile birlikte yapılır.

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

Diyarbakır Ekşili Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Diyarbakır Ekşili Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ekşili Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, 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.