

**No: 865 – Mahreç İşareti**

**DIYARBAKIR ŞEHİRİYESİ**

Tescil Ettiren

**DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 865
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.08.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/394
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Şehriyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Şehriye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Şehriyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Şehriyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Diyarbakır Şehriyesi; buğday unu, sadeyağ, sıvıyağ, tuz ve su ile hazırlanan hamurun uzatılıp inceltme metodu ile küçük parçalar halinde koparılıp kurutulup kavrulmasıyla hazırlanan üründür.

Diyarbakır Şehriyesinin üretiminde kullanılan sadeyağ, kıl keçisinin sütünden elde edilir.

Diyarbakır Şehriyesinin coğrafi sınıra özgü üretim metodu; hazırlanan hamurun avuç içine alınıp parmaklar yardımıyla uzatılıp inceltip koparılmasıdır. Diyarbakır ilinin kültürel birikimiyle uzun yıllardır bu metod ile Diyarbakır Şehriyesi üretilmekte olup ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca Diyarbakır Şehriyesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Diyarbakır Şehriyesinin üretiminde kullanılan buğday unu, Diyarbakır'da yetiştirilen ve değirmende öğütülen durum buğdaylarından elde edilir.

### **Malzemeler:**

- 3 su bardağı buğday unu
- 1 su bardağı ılık su
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sadeyağ (tercihen tereyağı da kullanılabilir)
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

### **Hazırlanması:**

Derin bir kap içine un ve tuz konup üzerine su azar azar eklenerek karıştırılır. Hamurun yumuşaması için sadeyağ ilave edilip yoğurmaya devam edilir. Özleşerek sakız kıvamına gelen hamur, parçalara ayrılır ve kurumaması için üzeri örtülür. Küçük bir kap içerisine sıvıyağ konur. Hamur parçası sol avuç içine alınır, ele yapışmaması için çok az yağlanıp biraz yuvarlanıp uzatıldıktan sonra sağ elin baş ve işaret parmakları ile çekilip uzatılarak sol elin baş ve işaret parmakları arasına alınarak, sağ elin baş ve işaret parmakları ile inceltir. Küçük parçalar halinde tel tel koparılan şehriyeler, temiz bir örtü üzerine konur ve birbirine yapışması için dağıtılarak kurutulur (Şekil 1 ve 2). Kuruması için bir gün bekletildikten sonra tava veya fırında kavrulur.



Şekil 1.



Şekil 2.

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

Diyarbakır Şehriyesinin coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Ayrıca coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Şehriyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Şehriyesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Şehriyesi 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.