

No: 1554 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR AYVA DİZMESİ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1554
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000243
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ayva Dizmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
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 Ayva Dizmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ayva Dizmesi; ayva, kıyma, su, kuru soğan, tereyağı, maydanoz, karabiber ve tuz kullanılarak hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Ayva Dizmesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Ayva ve köftenin birlikte kullanıldığı, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanması, dizme işlemi ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Ayva Dizmesinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Ayva Dizmesinin Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kıyma (tercihen kuzu etinden),
- 1 kg ayva,
- 500 ml su,
- 30 g tereyağı,
- 1 adet kuru soğan,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 15 g tuz,
- 5 g karabiber.

Diyarbakır Ayva Dizmesinin Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yeteri kadar büyük bir kabın içerisine; kıyma, küçük doğranmış şekilde soğan-maydanoz, tuz ve karabiber konulur ve karışması sağlanır. Bu karışım iyice yoğurulur ve 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Kullanılacak ayvalar küçük ise ortadan ikiye bölünür. Büyük ise halka halinde kesilir ve çekirdek kısımları ayrılır ve ayvalar temizlenir.

Kesilerek elde edilen ayva büyüklüğü ile orantılı olacak şekilde; hazırlanan karışımdan elle şekil verilerek köfteler yapılır. Bir ayva parçasına bir köfte gelecek şekilde; fazla derin olmayan kabın/tavanın vb. içerisine ayva-köfte ikilisi dikkatlice dizilir.

Bu kabın içerisine tereyağı, tuz ve sıcak su ilave edilir ve pişirme aşamasına geçilir. Köftelerin pişmesinin tamamlanmasıyla ocaktan alınır.

Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanmasında özellikle; ayva ve köftelerin orantılı şekilde hazırlanması, dizilmesi, köftelerin ayva ile beraber yeterince pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis:

Diyarbakır Ayva Dizmesinin; 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 Ayva Dizmesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Ayva Dizmesinin 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 Ayva Dizmesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Ayva Dizmesi 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.