

No: 1106 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR PENCEGOŞT PİLAVI

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1106
Tescil Tarihi : 11.05.2022
Başvuru No : C2020/364
Başvuru Tarihi : 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Diyarbakır Penceçoşt Pilavı
Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
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 Penceçoşt Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Penceçoşt Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Penceçoşt Pilavı; kuzu ciğeri, ciğer perdesi, 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlar kullanılarak yapılan yemektir. Ciğer ve ciğer perdesi, 1 yaşına gelmiş kuzudan, tereyağı ise kıl keçisinden elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Penceçoşt Pilavı, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır’da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Penceçoşt Pilavının üretiminde kullanılan kuzu ciğeri ve kıl keçisi sütünden elde edilen tereyağı, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Penceçoşt Pilavı Bileşenleri (4 kişilik):

- 1 adet kuzu ciğeri
- 1 adet büyük ciğer perdesi
- 500 g Karacadağ Pirinci
- 1 adet kuru soğan
- 200 g tereyağı
- 2 adet yumurta
- 10 g kuru nane
- 20 g pul biber
- 5 g karabiber
- 20 g tuz
- 1,5 l su

Hazırlanması:

100 g tereyağı bir tavada eritilir, üzerine yemeklik doğranmış soğan ilave edilip kavrulur. Üzerine karabiber, pul biber, kuru nane ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Küçük küp şeklinde doğranmış ciğer karışıma eklenir ve kavurmaya devam edilir. Ciğer kavrulunca, karışım ocaktan alınır.

Yıkamış Karacadağ Pirinci 100 g tereyağında kavrulur. Tuz ve su ilave edilip, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Büyük ciğer perdesi açılarak, 20x20 cm ebadında dörde bölünür. Parçalardan her biri, birer kâsenin içine yerleştirilir ve üzerlerine kavurulmuş ciğer karışımı ile pilav koyulur. Karışımın üzeri, ciğer perdesinin kenarlarıyla örtülüp ters çevrilerek tepsiye yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar kızartılır. Diyarbakır Penceçoşt Pilavının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Pencegoşt Pilavının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Pencegoşt Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetim:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Pencegoşt Pilavı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.