

No: 1667 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR ÇAKIL EKMEĞİ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1667
Tescil Tarihi	: 27.11.2024
Başvuru No	: C2024/000032
Başvuru Tarihi	: 30.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Çakıl Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Bulvarı 15 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Çakıl Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Çakıl Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Çakıl Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, ekmek mayası, çörekotu ve / veya isteğe bağlı susam ile yapılan ekmektir. 30-35 cm eninde, 40-50 cm boyunda ve yaklaşık 3 cm kalınlığında oval şeklindedir. Hamur halindeyken verilen şekil nedeniyle bu isimle adlandırılır. Şekil verme ile ekmeğin yumuşak olması, tüketim sırasında içine peynir, helva veya salça gibi ürünlerin konulabilmesi ve içinde konulan bileşenlerin dökülmemesi sağlanır. Diyarbakır Çakıl Ekmeği taş fırınlarda pişirilir. Taş fırınlar, odun ateşi ısısının tamamının ocak içinde kalması amacıyla tasarlanmıştır.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Çakıl Ekmeği özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketilir. Üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Çakıl Ekmeğine tırnak ile şekil verilmesi ve homojen olarak pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Diyarbakır Çakıl Ekmeğinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Çakıl Ekmeği için kullanılan bileşenler:

50 kg ekmeklik buğday unu

30 l su

1000 g yaş hamur mayası

500 g tuz

500 g çörekotu ve/veya susam (isteğe bağlı).

Un, su, maya ve tuz ile hamur hazırlanır ve ortalama 15 dakika iyice yoğrulur. Nispeten cıvık hazırlanan hamur yoğrulur ve hamur fermantasyon için yaklaşık 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 500 g'lık yumru şeklinde hamur bezeleri yapılır. 30-35 cm eninde, 40-50 cm boyunda ve yaklaşık 3 cm kalınlığında oval şekilde açılan hamur için tırnaklama işlemi yapılır. Hamurun kalınlık ve genişliğinin standardının korunması suretiyle homojen bir şekilde tırnaklama işlemi yapılır. Hamurun üzerine isteğe bağlı olarak eşit olacak şekilde çörekotu ve/veya susam konulur. Fırınlama için kürek ustasına gönderilen son şekli verilen hamur küreğe yerleştirilir ve sıcaklığı yaklaşık 200 °C olan fırına konularak 10 dakikada pişirilmesi sağlanır. Diyarbakır Çakıl 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 Çakıl Ekmeğini, sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır Çakıl Ekmeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Çakıl Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Diyarbakır Ticaret Borsası ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası'ndan bu konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şik yet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Diyarbakır  akıl Ekme i ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.