

No: 916 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR LEBENİSİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 916
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/231
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Lebenisi
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 Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Lebenisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Lebenisi; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Lebenisinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Lebenisi üretiminde; yoğurt, durum buğdayı, nohut, su, yarpuz ve tuz kullanılır. Bölgede yarpuz olarak bilinen, Latince tür ismi *Mentha longifolium* olan yarpuz bitkisinin ayıklanmış taze ya da kurutulmuş toprak üstü kısımları kullanılır. Yarpuz bitkisi, bu yemeğe karakteristik tat ve aromasını kazandırır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lebenisinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 kg yoğurt,
- 2 litre su,
- 1,5 kg durum buğdayı,
- 2 su bardağı haşlanmış nohut,
- 1 yemek kaşığı yarpuz (taze ya da kurutulmuş),
- 10 g tuz.

Diyarbakır Lebenisi; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan durum buğdayı ve yoğurt tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Yoğurt yapımında ise genellikle koyun sütü kullanılır.

Hazırlanması:

Öncelikle durum buğdayı yıkanır ve ıslatılır. Yeteri büyüklükteki bir kaptaki yoğurda bire bir ölçüsünde su eklenerek ayran haline getirilir. Islatılmış ve yumuşak hale gelen durum buğdayı ve haşlanmış nohut eklenerek kaynamaya başlayana kadar karıştırılır. Pişmesine yakın yaprakları ayıklanmış olan yarpuz ve daha sonra tuz eklenir. Yemeğin; yarpuz ile birlikte pişmesi sağlanarak yarpuzun tat ve aromasının yemeğe geçmesi sağlanır. Daha sonra pişirme işlemi tamamlanır.

Diyarbakır Lebenisinin, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Lebenisi Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Lebenisinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Lebenisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Diyarbakır Lebenisi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen 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.