

No: 1389 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR KENGER MEFTUNESİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1389
Tescil Tarihi	: 19.06.2023
Başvuru No	: C2020/193
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kenger Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Blv. 15 Yenişehir 21100 DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kenger Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kenger Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kenger Meftunesi; kenger (Gundelia tournefortii), kuzu eti, sadeyağ, sumak, domates salçası, sarımsak, pul biber ve tuz kullanılarak Diyarbakır ilinde üretilen yemektir.

Diyarbakır Kenger Meftunesinin üretiminde kullanılan bileşenlerden kenger; yüksek rakımlarda yetişir, bahar aylarında toplanır ve dondurularak veya salamura yapılarak muhafaza edilir. Et, Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularından elde edilir. Sadeyağ ise kıl keçisinin sütünden yapılır.

Diyarbakır Kenger Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram, düğün, taziye vb özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kenger Meftunesinin üretiminde kullanılan kuzu eti, kenger, sadeyağ, sumak ve domates salçası coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kenger Meftunesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg kenger
- 500 g kuzu eti
- 60 g sadeyağ
- 40 g domates salçası
- 100 g tane sumak
- 600 ml su
- 4-5 diş sarımsak
- 5 g tuz
- 5 g pul biber
- 50 g buğday unu

Sumak, bir kabın içinde suda 30 dakika bekletilip demlenir ve suyu süzülerek ayrılır.

Kenger temizlenir, yıkanır, iri doğranır ve kararmaması için, içine buğday unu ilave edilen kengerin üzerini geçecek seviyede suda bekletildikten sonra çıkarılıp süzülür.

Taze kenger yerine dondurularak veya salamura yapılarak muhafaza edilmiş kenger kullanılacaksa, 30 dakika kaynar suda bekletilir.

Kuzu eti yıkanır, tuzlanır ve bir tencerede eritilmiş sadeyağda biraz kavrulur. Önce salça ve pul biber, daha sonra da kenger eklenip karıştırılır. Karışımın üzerini geçecek kadar su ile sumak suyu ilave edilir ve kuzu eti yumuşayınca kadar pişirilir. Diyarbakır Kenger Meftunesinin servisi, pişen yemeğin üzerine ezilmiş sarımsak konup kısa bir süre dinlendirildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Kenger Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Kenger Meftunesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kenger Meftunesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu 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.