

No: 1716 – Mahreç İşareti

**DİYARBAKIR EKŞİLİ BALIK / DİYARBAKIR SUMAKLI ÇAY
BALIĞI**

Tescil Ettiren
DİYARBAKIR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1716
Tescil Tarihi	: 17.03.2025
Başvuru No	: C2023/000247
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı
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 Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajında kullanılmadığında Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı; kuru soğan, tane sumak, tereyağı, tane karabiber, tuz ile yapılan Diyarbakır iline özgü bir yemektir.

Dicle Nehri çevresinde balıkçılık önemli bir yer tutar. Bu nedenle Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı yemeğinin yapımı ve tüketimi Diyarbakır'da uzun yıllardır gelenekselleşmiştir.

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığının, Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu yüzden Diyarbakır ili ile özdeşleşmiştir.

Üretim Metodu:

6 kişilik Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı için gerekli bileşenler:

- 4-5 adet orta boy çay balığı (yayın, aynalı sazan, pullu sazan, alaca, şabut ve bizir balıkları)
- 1 adet kuru soğan
- 75 g tane sumak
- 200 ml su
- 15 g tereyağı
- 6 g tane karabiber
- 8 g tuz

Yapılışı:

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı Dicle Nehri'nden yakalanan çay balığı, coğrafi sınırdan elde edilen sumak, kuru soğan ve yöredeki hayvanlardan elde edilen tereyağı ile yapılır.

Tane sumaklar sıcak suda bekletilerek demlemeye bırakılır. Çay balıkları temizlenerek tuzlanır. Soğan, halka şeklinde doğranır. Toprak kaba balıklar ve soğan parçaları sırasıyla dizilir. Üzerine demlenmiş olan sumak suyu ve tereyağı ilave edilerek tane karabiberler eklenir. Toprak kabın kapağı sıkıca kapatılır ve hava almaması için kapağın etrafı un, su ve tuz ile hazırlanan ve 10 dakika dinlendirilen hamur ile kapatılır. Taş fırında veya tandırda 200 °C'de 40 dakika kadar pişirilir. Servisi masada yapılarak kapağın etrafındaki hamur alınır ve tabaklara servis yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

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

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığının coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri ve geçmişi vardır. Üretimde Dicle Nehrinden yakalanan çay balığı, coğrafi sınırdan elde edilen sumak, kuru soğan ve yöredeki hayvanlardan elde edilen tereyağı kullanılır. Üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii

tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kere yapılır. şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı ay Balığı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp 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.