

No: 1145 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR GEBOL YEMEĞİ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1145
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/224
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Gebol Yemeği
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 Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Gebol Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Gebol Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Gebol Yemeği; yarma buğday, kurut, tereyağı, sarımsak ile kurutulmuş yarpuz veya kuru nane kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kıl keçisi sütünden üretilen tereyağı ve durum buğdayından elde yarma buğday kullanılır.

Yoğurt kaynayan suda kesildiği için, üretimde kurut kullanılarak yemeğin yoğun bir yoğurt tadına sahip olması sağlanır. Kurut, yoğurt veya yayık altı ayranının suyunun süzülükten sonra tuzlanması güneşte kurutulması suretiyle üretilir.

Diyarbakır Gebol Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Gebol Yemeğinin üretiminde kullanılan tereyağı, yarma buğday ve kurut, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Üretimde kullanılan tereyağı kıl keçisinden, yarma buğday ise durum buğdayından elde edilir.

8 kişilik Diyarbakır Gebol Yemeği için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g yarma buğday

300 g kurut

6-7 diş sarımsak

120 g tereyağı

10 g kurutulmuş yarpuz veya kuru nane

5 g tuz (isteğe bağlı)

750 ml ılık su (kurutu yumuşatmak için)

1,5 l su (yarma buğdayı kaynatmak için)

Yarma buğday suda pişirilerek bulamaç kıvamına getirilir.

Kurut, bir gün önceden ılık suda bekletilerek çözülmesi sağlanır. Karışım daha sonra bir tencerede sürekli karıştırılarak kaynatılır ve yoğun kıvamlı bir hale getirilir. İçine dövülmüş sarımsak eklenip 5 dakika daha kaynatılır.

Yarma buğday ile hazırlanan bulamaç, ortası çukur olacak şekilde servis tabağına konur. Kurutlu karışım çukurun içine konur ve üzerine, tereyağında kızdırılmış kurutulmuş yarpuz (veya nane) dökülür. Diyarbakır Gebol Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Gebol Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Gebol Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

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

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.