

No: 919 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR ARMUT TATLISI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 919
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/349
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Armut Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Armut Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Armut Tatlısı; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli tatlılarından biridir. Diyarbakır Armut Tatlısının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Armut Tatlısı; özenle kurutulmuş ve doğranmış armutların; tereyağı, çiçek balı ve ceviz içi ile birlikte hazırlandığı Diyarbakır iline has bir tatlı çeşididir.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Armut Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kurutulmuş armut,
- 1 su bardağı dövülmüş veya parça halinde ceviz içi,
- 30 g çiçek balı,
- 2 çorba kaşığı tereyağı,
- Yeterince su.

Diyarbakır Armut Tatlısı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan kurutulmuş armut ve ceviz içi tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Doğranmış ve kurutulmuş armutlar yeterli büyüklükteki bir kaba alınır. İçerisine yeterince su ve bal konulduktan sonra mangal veya ocak üzerinde armutların pişirilmesi sağlanır. Daha sonra üzerine eritilmiş tereyağı, dövülmüş ve / veya parça halinde ceviz içi eklenerek servis edilir.

Diyarbakır Armut Tatlısının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Armut Tatlısı Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Armut Tatlısının; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Armut Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda 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 Armut Tatlısı 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.