

**No: 866 – Mahreç İşareti**

**DİYARBAKIR TAVUK EŞKENESİ**

Tescil Ettiren

**DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 866
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.08.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/395
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Tavuk Eşkenesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Tavuk Eşkenesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Tavuk Eşkenesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Diyarbakır Tavuk Eşkenesi; tavuk eti tuzlu suda haşlanıp tereyağında kızartıldıktan sonra pilav ve hoşaf ya da komposto ile birlikte servis yapılmasıyla hazırlanan Diyarbakır'a özgü bir yemektir.

Diyarbakır Tavuk Eşkenesinin hazırlanmasında kullanılan pilav, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirincinden elde edilir. Üretimde kullanılan tereyağı, kıl keçisinin sütünden yapılır. Hoşaf, kayısı kurusu (eşbabiye) ya da yeşil ekşi erik (incaz); komposto ise kara üzüm ve kayısı (karaş) kullanılarak yapılır.

Diyarbakır Tavuk Eşkenesi, Diyarbakır yemek kültürü içinde yer alan önemli yemeklerdendir. Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzeme Listesi (6 kişilik):

- 1 adet tavuk
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

#### Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Tavuk temizlenir, parçalanır ve yıkandıktan sonra bir tencerede, çok az su ve tuz ile haşlanır. Pişen tavuk, tereyağında kızartılır. Karacadağ Pirinci ile yapılan pilav ve eşbabiye (kayısı kurusu), incaz (yeşil ekşi erik) hoşafı veya karaş (kara üzüm ve kayısı) kompostosu ile sıcak servis yapılır.

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

Diyarbakır Tavuk Eşkenesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Tavuk Eşkenesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır Tavuk Eşkenesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır Tavuk Eşkenesi 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.