

**No: 1535 – Mahreç İşareti**

**DIYARBAKIR PAŞA LAVAŞI**

Tescil Ettiren

**DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1535
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.02.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000213
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.08.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Paşa Lavaşı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Lavaş/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Bul. No: 15 Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Paşa Lavaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Paşa Lavaş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Diyarbakır Paşa Lavaşı; buğday unu, su, tuz, ekmeç mayası ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü hamur işlerinden birisidir.

Gıda işletmecileri tarafından; ortalama 35 cm eninde, 60 cm boyunda ve 0,5 cm kalınlığında ince ve düz şekilde, genellikle 300-400 g aralığında hazırlanarak tüketiciye arz edilir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Paşa Lavaşı özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Paşa Lavaşının; düz ve ince olarak hazırlanması ile homojen olarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Paşa Lavaşının üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Diyarbakır Paşa Lavaşı; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlarda ve gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

### **Üretim Metodu:**

#### Diyarbakır Paşa Lavaşı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 50 kg ekmeçlik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 30 litre su,
- 1 kg ekmeç mayası,
- 500 g tuz,
- 500 g çörekotu ve/veya susam (isteğe bağı).

#### Diyarbakır Paşa Lavaşı Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda parlak görünümlü, yumuşak, kaygan ve nispeten cıvık şekilde hamur elde edilir. Yoğurulan hamur, yaklaşık 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan ortalama 400-500 gram aralığında kesilerek hamur bezeleri yapılır. Hamur açmada ustalık becerisine bağı olarak genellikle el ile hamur ince ve düz şekilde açılır. Tekniğine uygun olarak oklava, merdane, makine vb. kullanılabilir.

Açılan hamurun üzerine isteğe bağı olarak eşit dağılım sağlayacak şekilde çörekotu ve/veya susam konulur.

#### Piştirme ve Servis:

Piştirmede; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlar, gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Hazırlanan Diyarbakır Paşa Lavaşı; sıcaklığı yaklaşık 200 °C olan fırına konularak 10 dakikada pişirilmesi sağlanır.

Diyarbakır Paşa Lavaşı; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Diyarbakır Paşa Lavaşı; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Diyarbakır Paşa Lavaşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Paşa Lavaşının; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Paşa Lavaşının tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

#### **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 merci 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 merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Paşa Lavaşı hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Paşa Lavaşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.