

**No: 922 – Mahreç İşareti**

**DİYARBAKIR ERİKLİ YAZ TÜRLÜSÜ**

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.

|                                |                                                                                                                                                     |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 922                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 11.10.2021                                                                                                                                        |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2020/352                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 28.10.2020                                                                                                                                        |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü                                                                                                                      |
| <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> | : Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR                                                                                  |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Diyarbakır ili                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

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

Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Erikli Yaz Türüsünün hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü üretiminde ana bileşenler olarak; kuzu eti, çeşitli sebzeler, ekşi erik ve yeşil çağla kullanılır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Erikli Yaz Türüsünün, üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g kuzu kuşbaşı et,
- 1'er adet orta boy patates, kabak ve patlıcan,
- 2 adet yeşil soğan,
- 100 g ekşi erik,
- 100 g taze fasulye,
- 100 g yeşil çağla (badem çağlası),
- 1 baş taze sarımsak,
- 2 adet domates,
- 100 g bamya,
- 5 adet sivri biber,
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 1 yemek kaşığı domates salçası,
- 7 g baharat (kırmızı pul biber ve karabiber),
- 7 g tuz,
- Yeterince su.

Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan kuzu eti, ekşi erik ve yeşil çağla tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

##### Hazırlanması:

Öncelikle kuzu eti yeteri kadar su ile bir tencerede ağır ateşte haşlanır. Başka bir tencerede tereyağı eritilerek domates salçası ile beraber kavrulur. Tuz ve baharat eklenerek karıştırılır. Haşlanan kuzu eti de tencereye konarak hazırlanan tereyağı-domates salçası karışımı ile iyice karıştırılır ve bir miktar kavrulur. Daha sonra yine kuşbaşı olarak doğranan bütün sebzeler de bu tencereye eklenerek yavaşça karıştırılır. Haşlanan etten geriye kalan et suyu da eklenerek türlü yemeğinin pişirilmesine geçilir. Yemeğin pişmesine yakın ekşi erik ve yeşil çağla eklenerek, karıştırılmadan pişirme işlemine devam edilir. Ortalama 45 dakikalık bir sürede pişirme işlemi tamamlanır.

Diyarbakır Erikli Yaz Türüsünün, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Erikli Yaz Turlüsü Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Erikli Yaz Turlüsünün; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Erikli Yaz Turlüsünün; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **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 Erikli Yaz Turlüsü 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.