

No: 1160 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR CİMİLİ TATLISI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1160
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/222
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Cimili 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 Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayrıt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Cimili Tatlısı; tereyağında kavrulmuş tandır ekmeğinin üzerine ceviz içi ve üzüm pekmezi ilave edilerek üretilen tatlıdır.

Diyarbakır Cimili Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Cimili Tatlısının üretiminde kullanılan tereyağı, ceviz içi ve üzüm pekmezi, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik bir Diyarbakır Cimili Tatlısı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g tandır ekmeği

200 ml üzüm pekmezi

200 g ceviz içi

100 g tereyağı

Küp şeklinde doğranmış tandır ekmeği, bir tavada eritilen tereyağı ile kavrulur. Üzerine ceviz içi eklenir ve kavurmaya devam edilir. Daha sonra pekmez ilave edilerek tandır ekmeğinin pekmezi çekmesi sağlanır. Diyarbakır Cimili Tatlısının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Cimili Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Cimili Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan 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 Cimili Tatlısı 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.