No: 1156 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR KEMİKLİ KEBAP

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1156
Tescil Tarihi	**:**	28.06.2022
Başvuru No	**:**	C2020/386
Başvuru Tarihi	**:**	11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Diyarbakır Kemikli Kebap
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Yemek / Yemekler ve çorbalar
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 Kemikli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Kemikli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kemikli Kebap; sıvıyağ, yoğurt, pul biber ve domates suyu ile hazırlanan karışımla terbiye edilen kuzu etinin, kebap şişlerine dizilip ateşte pişirilmesi suretiyle üretilir. Servisi, sıcak olarak ve közlenmiş domates ve sivri biber ile birlikte yapılır.

Diyarbakır Kemikli Kebabın üretiminde kullanılan et, 1 yaşına gelmiş kuzu bel ve kaburgalarından elde edilir.

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

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kemikli Kebabın üretiminde kullanılan kuzu eti ve sebzeler, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

4 kişilik Diyarbakır Kemikli Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

700 g kuzu eti (bel ve kaburga eti)

2 adet domates

4 adet sivri biber

50 ml sıvıyağ

100 g yoğurt

5 g pul biber

100 ml domates suyu

20 g tuz

Kuzunun bel ve kaburgasından elde edilen kemikli et parçaları sıvıyağ, yoğurt, pul biber ve domates suyunun karıştırılması ile hazırlanan sosta bir gün bekletilerek terbiye edilir. İri ve kemikli tikeler halinde doğranan et parçaları, kebap şişlerine dizilip tuzlandıktan sonra ateşi gitmiş közde çevrilerek pişirilir.

Diyarbakır Kemikli Kebabın servisi, sıcak olarak ve közlenmiş domates ve sivri biber ile birlikte yapılır.

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

Diyarbakır Kemikli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kemikli Kebabın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda 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 Kemikli Kebap 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.