No: 1157 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR KİBE MUMBAR

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	**:** 1157
Tescil Tarihi	**:** 28.06.2022
Başvuru No	**:** C2020/387
Başvuru Tarihi	**:** 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Diyarbakır Kibe Mumbar
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 Kibe Mumbar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Kibe Mumbar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kibe Mumbar; kibe, kuzu mumbar, kuzu eti, sadeyağ, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, biber salçası, pul biber, karabiber ve kuru nane kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kullanılan et, işkembe ve mumbar, 1 yaşındaki kuzulardan elde edilir.

Kibe kuzunun dörtlü midesinde en büyük bölümünün ince olan kısımlarının kesilerek bohça şekline getirilmesi, dikilmesi, doldurulması ve tamamen kapatılarak pişirilmesine yörede verilen addır.

Diyarbakır Kibe Mumbarın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kibe Mumbarın üretiminde kullanılan kuzu eti, işkembesi ve mumbarı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kibe Mumbar üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

5 adet mumbar

3 adet kibe

100 g limon tuzu (mumbarın temizlenmesi için)

100 g kaya tuzu (mumbarın temizlenmesi için)

İç harç bileşenleri:

1 kg yağlı kuzu eti

3 adet kuru soğan

500 g Karacadağ Pirinci

40 g biber salçası

40 g sadeyağ

20 g tuz

20 g pul biber

5 g karabiber

20 g kuru nane

3 l su

İç harcın hazırlanması: Bıçakla doğranmış yağlı kuzu eti, Karacadağ Pirinci, küçük doğranmış kuru soğan, salça ve baharatlar karıştırılır. Mumbarın yağı az ise yağ ilave edilir.

Mumbarlar; su ile iyice yıkanır, üzerindeki fazla yağlar alınıp tekrar su ile yıkandıktan sonra iç kısmı dışarıya doğru çevrilir. Kaya tuzuyla ovulur, iyice yıkanıp tekrar ters çevrilir. Limon tuzu ilave edilen suyun içinde 10 dakika bekletilir ve 5x10 cm ebatlarında kesilir. Sol avuç içine alınan mumbarlar, sağ elin işaret parmağıyla içe doğru çevrilir ve içlerine, çok sıkıştırılmadan harç doldurulur. Mumbarların uç kısımları birleştirilerek iple bağlanır, tuz ile ovulur ve sudan geçirilir.

Temizlenmiş ve beyazlatılmış olarak alınan kibeler; iyice yıkanıp üzerlerindeki yağ, zar vb. fazlalıklar alınır. Tuz, un ve limon kabuğu ile ovulup yıkandıktan sonra suda bekletilir. 10x10 cm boyunda küçük parçalara bölünür, bir tarafı açık kalacak şekilde dikilir ve açık olan kısımlarından iç harç doldurulduktan sonra açık olan kısımları da dikilir. Üzerlerine bastırılarak iç harcın eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Doldurulmuş kibeler, kaynamakta olan suda 10 dakika kadar pişirildikten sonra doldurulmuş mumbarlar eklenerek 2 saat kadar pişirilir. Diyarbakır Kibe Mumbarın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Kibe Mumbarın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kibe Mumbarın 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 ile 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 Kibe Mumbar 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.