# No: 968 – Mahreç İşareti

# DİYARBAKIR BABAGANUÇ

Tescil Ettiren

## DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | | |
|---|---|---|
| **Tescil No** | **:** | 968 |
| **Tescil Tarihi** | **:** | 09.12.2021 |
| **Başvuru No** | **:** | C2020/376 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** | 10.11.2020 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** | Diyarbakır Babaganuç |
| **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 Sınırı** | **:** | Diyarbakır ili |
| **Kullanım Biçimi** | **:** | Diyarbakır Babaganuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Babaganuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Diyarbakır Babaganuç; patlıcanın mangalda közlendikten sonra soyularak tokmakla dövülmesi, yeşilbiber, sarımsak, tereyağı ve yumurta ile pişirilmesiyle hazırlanan yöresel yemektir.

Geçmişi eskiye dayanan Diyarbakır Babaganuç, Diyarbakır mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Diyarbakır Babaganuçun üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yaz aylarında yetişen patlıcan ile yeşilbiber kullanılır.

Bileşenler (6 kişilik)

- 2 kg patlıcan
- 3-4 adet yeşilbiber
- 3-4 adet yumurta
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- 7 diş sarımsak
- 15-20 g tuz

Hazırlanışı

Patlıcanlar ve yeşilbiber ateşi gitmiş közde çevrilerek közlenir. Közlenen patlıcanların kabukları soyulur, suyu süzülür ve derin bir kap içerisinde tahta tokmakla dövülür. Yeşilbiberler soyulur ve sarımsakla birlikte dövülür. Bir tavada tereyağı kızdırılır, yumurtalar eklenir ve karıştırılarak pişirilir. Üzerine, dövülmüş patlıcan, sarımsak, yeşilbiber ve tuz ilave edilip karıştırılır. Pişen Diyarbakır Babaganuç, tabağa konur ve tavada kalan tereyağı üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

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

Diyarbakır Babaganuçun geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Babaganuçun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

**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 mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Babaganuç 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.