No: 220 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR BURMA KADAYIFI

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.10.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.09.2021 tarih ve 109 sayılı Bülten

Tescil No	**:**	220
Tescil Tarihi	**:**	30.10.2017
Başvuru Tarihi	**:**	29.11.2013
Başvuru No	**:**	C2014/007
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Diyarbakır Burma Kadayıfı
Ürünün Adı	**:**	Kadayıf
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Dr. Yusuf Azizoğlu Caddesi No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	**:**	Diyarbakır
Kullanım Biçimi	**:**	Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Burma Kadayıfı; un ve suyun karıştırılmasıyla elde edilen, hamurun ince teller haline getirilmesi, ince tellerin içine ceviz içi veya Antep fıstığının konulup şekil verildikten sonra kızartılması ve üstüne şerbet dökülmesiyle elde edilen bir tatlıdır.

19. yüzyılda imalatına Diyarbakır'da başlanan, yapımı zor olan ve iyi ustalık gerektiren Diyarbakır Burma Kadayıfı; Diyarbakırlı ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılmıştır. Bu yöreden kaynaklı yapım şekli ve ustalık bilgileri zamanla diğer bölgelere yayılmıştır.

Diyarbakır Burma Kadayıfının özellikleri:

- Diyarbakır Burma Kadayıfının yapımında sadeyağ kullanılır.
- Diyarbakır Burma Kadayıfının pişirilme esnasında karamelize turuncu renginin oluşmasını sağlayan üzüm pekmezidir.
- Diyarbakır Burma Kadayıfı pişirme esnasında alt ve üst yüzeyleri hafifçe sertleştirilir.

Üretim Metodu:

Un ve sudan (1000g una 1200-1400ml su) oluşan ve ustaların hamur dediği bulamaç hazırlanır. İşletmelerde kadayıf yapmak amacıyla özel amaçlı buğday unu kullanılır. Kullanılan özel amaçlı buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde belirtilen özelliklere sahip olmalıdır. Oluşan un bulamacının homojen hale getirilmesi için karıştırma işlemi uygulanır.

Tel pişirme işlemi için kullanılan tepsi bakırdan yapılır. Bakır tepsiye uygulanan sıcaklık 170-200°C dir. Hazırlanan un bulamacı bakırdan yapılmış ve kadayıf tellerinin eşit oranda ısınması için dairesel hareketle dönen tepsinin üzerine dökülür. Bu dökülme mekaniksel şekilde çalışan ve altında ince delikleri bulanan hazne sayesinde yapılır. Döküm makinelerinin çapı 1-1,5mm arasında değişmektedir. Bulamacın konulduğu haznede bulunan delik çapları işletmeler arasında farklılık göstermektedir. Bulamaç ısınan bakır saca hazneden dökülür. Dönen saç üzerine dökülen bulamacın içindeki suyun büyük bir kısmı buharlaşarak tel şeklini alır. Kuruyan kadayıf telleri usta tarafından sacdan toplanır.

Kadayıfın pişeceği tepsi hazırlanır. İyi bir şekilde temizlenmiş ve kurutulmuş tepsiye yağ ve pekmezden oluşan karışım tepsinin tabanını kaplayacak şekilde sürülür. Bu karışımda sadeyağ, sıvı ayçiçek yağı bulunur. Ayrıca pişirme esnasında kadayıfın daha güzel bir renk alması amacıyla pekmez kullanılır. 1 kilogram kadayıfta 33-38 gram sadeyağ, 190-220 mililitre sıvı ayçiçek yağı ve 7-10 mililitre pekmez içeren karışım kullanılır.

Kadayıf yapımında kullanılan ceviz veya Antep Fıstığı tuzsuz ve yeni mahsul olmalı, nemli olmamalıdır. Ceviz ve Antep Fıstığı ufaltılır. Ceviz veya Antep Fıstığı ufalanmış kadayıf telleriyle karıştırılarak kadayıf içi hazırlanır. Antep Fıstıklı ve cevizli burma kadayıfı daha önceden hazırlanan kadayıf tellerinin içine ceviz veya Antep Fıstığı konularak kadayıf tellerinin bir ucundan başlanarak burma şeklinde sarılır. Hazırlanan kadayıflar daha önceden hazırlanmış tepsiye dizilir. 1 kg kadayıfta en az %12 ceviz veya Antep Fıstığı kullanılır.

Pişirme işleminin iyi yapılabilmesi için sıcaklığın kadayıfın bütün yüzeyine eşit dağılması gerekir. Bu amaca uygun ocaklar dizayn edilmiştir. Pişirme, kadayıfın iki yüzeyine de yapılmaktadır. Alt kısmı pişen kadayıf ters çevrilerek üst kısmı da pişirilir. Pişirilen kadayıfın altında kalan fazla yağ tepsiye belli oranda eğim verilerek uzaklaştırılır.

Pişirilen kadayıflar yaklaşık 10-15 dakika dinlendirildikten sonra üzerine daha önceden hazırlanan şerbet dökülür. Şerbet 1 litre suya 1300-1500 gram şeker katılarak hazırlanır. Kullanılan şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) olmalıdır. Şeker suyun içinde tümüyle eridikten sonra kaynatma işlemine tabi tutulur. 20-25 dakika kaynatma işlemi uygulanarak şerbet yoğunlaştırılır. 1 kg kadayıf üzerine 300-350 mililitre şerbet dökülür. Üzerine şerbet dökülen kadayıf artık servise hazırdır. Yukarıda üretim metodu verilen Diyarbakır Burma Kadayıfının; hijyenik şekilde üretilmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

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

Diyarbakır Burma Kadayıfı 1800'lü yılların sonundan bugüne kadar Diyarbakır'da ve son yıllarda Türkiye'nin birçok ilinde üretilmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Diyarbakır Burma Kadayıfı; Diyarbakırlı ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır. Diyarbakır Burma Kadayıfı tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

Denetleme:

Diyarbakır Burma Kadayıfını; hammadde, hammaddelerin bileşimdeki oranları, üretim süreci, muhafazası, depolanması, taşınması ve etiket bilgilerinin yukarıda belirtilen evsaflara ve mevzuatlarda belirtilen hijyen kriterlerine uygunluğunun denetimi; İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Rektörlüğü, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Halk Sağlığı Müdürlüğü, Diyarbakır Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Başkanlığından en az birer üyenin katılımı ile oluşan "Ortak Denetleme Komisyonu" tarafından yapılacaktır. Coğrafi işareti, haksız şekilde kullananlar hakkında, ilgili komisyon tarafından gerekli yasal takibat yapılacaktır. Söz konusu Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.