

No: 233 – Mahreç İşareti

ANKARA DÖNERİ

Tescil Ettiren

ANKARA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 233
Tescil Tarihi	: 05.12.2017
Başvuru No	: C2014/063
Başvuru Tarihi	: 30.09.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Ankara Döneri
Ürünün Adı	: Döner
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ankara Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Söğütözü Mh. 2180.Cad. No:5/A 06530 Ankara
Coğrafi Sınırı	: Ankara
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Döneri, Ankara ili sınırları içinde bulunan ve kendine has bir floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilmiş kuzuların eti ile yapılır. Fiziksel olgunluğa erişmiş, 40 kg ve üzerinde erkek kuzularda MLD kasından elde edilen et kullanılır. İçine hiçbir şekilde kıyma karıştırılmaz. Kuyrukyacağı haricinde iç yağ, böbrek yağı, gömlek yağı vb. kullanılmaz. Terbiye işleminden sonra sadece köz halindeki meşe odun kömürü ateşinde yavaş yavaş pişirilen Ankara Dönerinin etleri yaprak halinde kesilir.

Üretim Metodu:

Ankara Döneri yapımında, Ankara ili sınırları içinde bulunan ve kendine has bir foraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilmiş, fiziksel olgunluğa erişmiş, 40 kg ve üzerinde erkek kuzularda MLD (*Musculus longissimus dorsi* - bel kası) kasından elde edilen et kullanılır. Kesimden sonra etlerin 2 ile 4 gün arasında, 4°C'de dinlenmiş olması gerekir.

Dinlendirilmiş etler, keskin, 50-70 cm uzunluğunda paslanmaz çelik döner bıçağı ile 1 mm kalınlığında açılır. Terbiye için %1,0-%1,5 oranında tuz kullanılır. Terbiye işleminde 10 kg et için 1 kg soğan suyu ya da 10 kg et için 1 kg domates püresi kullanılır. Bunun yanında 10 kg et için 1 kg domates püresi-soğan suyu karışımı da terbiye işlemi için kullanılabilir. Terbiye 7-12°C'deki buzdolabında yaklaşık 14-16 saat süreyle yapılır. Süre sonunda etler döner şişine takılarak sıvı kısmın süzülmesi beklenir. Etin kurumaması için döner şişine etin yağlılığına göre 4-5 katta bir kat yağ eklenir. Her 15 kg et için 1 kg ince açılmış kuyruk yağı kullanılır. Etin en üst bölgesine şapka şeklinde yağ takılır ve bu şekilde dış kısmının da yumuşak olması sağlanır. Kuyruk yağı ayrıca ete lezzet verir.

Pişirme daha önceden köz haline getirilmiş meşe odun kömürü ateşinde yapılır. Pişirmenin yavaş şekilde yapılması, dönere farklı bir lezzet katar. Ancak meşe odun kömürü kullanıldığında döner gerçek lezzetine kavuşur. Meşe odun kömürü ayrı bir mangalda yakılır. Köz haline geldikten sonra döner ocağının gözüne yerleştirilir. Ateşe yaklaşık 20-25 cm uzaklıkta tutulan döner eti, yaklaşık 200-220°C'de pişirilmeye bırakılır. Döner keskin bıçakla önce fazlalıkları traşlanıp çevrilerek yavaş yavaş pişirilir. Ankara Döneri yukarıdan aşağıya doğru hafif eğimli açıyla ve yaprak halinde kesilerek servise hazırlanır.

Ankara Dönerinin üretimi, ilgili gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Ankara Döneri üretiminde kullanılan etler, Ankara ili sınırları içinde bulunan ve kendine has bir floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilmiş, fiziksel olgunluğa ulaşmış 40 kg ve üzerindeki erkek kuzuların sadece MLD (*Musculus longissimus dorsi* - bel kası) kası etlerinden elde edilir.

Denetleme:

Ankara Dönerinin yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Ankara İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü ve Ankara Ticaret Borsasından en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim komisyonu tarafından yapılır. Ankara Döneri coğrafi işaretini haksız şekilde kullananlar hakkında denetim komisyonunca gerekli yasal takibat başlatılır. Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapar.

Ankara Döneri üretiminde kullanılan etler Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınmalıdır. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir.

Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde kurulan Komisyon, Ankara Döneri üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.