

No: 265 – Mahreç İşareti

YOZGAT TANDIR KEBABI

Tescil Ettiren

YOZGAT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 265
Tescil Tarihi	: 07.12.2017
Başvuru No	: C2017/019
Başvuru Tarihi	: 24.03.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Tandır Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Tandır Kebabı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yozgat Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Aşağı nohutlu Mah. Şehzade Cad. No:8, 66100 Merkez/Yozgat
Coğrafi Sınır	: Yozgat ili
Kullanım Biçimi	: Yozgat Tandır Kebabı coğrafi işareti, marka ile birlikte ürün markasının kullanıldığı yerlerde (menü vb.) yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yozgat ilinde yapılan "Yozgat Tandır Kebabı" adını yıllardır Yozgat ilinde kendine has üretim yöntemiyle yapılmasından dolayı almaktadır. Yozgat Tandır Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin Bozok yaylasında doğal ortamda, doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen toklu diye tabir edilen 1 yaş kuzulardan elde edilmiş olması ve kendine has pişirme tekniği olan özel olarak hazırlanmış tandır ocaklarında iki taraflı ateşin ortasında şişlere takılarak pişirilmesidir.

Tandır ocağı; ateş tuğlasının üzerine 250-300 kg tuz ile ateş toprağı karıştırılarak elde edilen harçtan üretilmektedir. Bu şekilde ocak ısıyı muhafaza etmektedir. Ocağın ortasında uzun demir bulunmakta ve iki tarafta ateş yanmaktadır. Alt orta kısımda tava bulunmakta olup etten akan yağ burada birikmektedir. Burada biriken yağ süzülerek servis edilen ekmeğe yağlanmaktadır.

Üretim Metodu:

Yozgat Tandır Kebabı Malzemeler(4 kişilik):

- 1 kg kuzu eti
- 1/2 domates
- 250 gr sivri biber
- 2 baş kuru soğan, tuz ve karabiber

Tandır Kebabı Yapılışı

Tandır Kebabı kuzu etinin sinirlerinin çıkarılıp yağlarından arındırılarak büyük parçalara bölünmesinden sonra kuzu etlerinin tuza batırılması ve yirmi dört saat buzdolabında bekletilmesi sonucu elde edilen etten yapılır. Bu arada özel topraktan yapılmış tandırın iki kenar kısmına meşe odunları yerleştirilerek yakılır. Tandırdaki ateş köz haline geldiğinde bir gün önceden dinlenmeye bırakılan etler demir şişe batırılarak fırına verilir. Etler yaklaşık bir saat sonra tandırdan çıkarılır. Bıçakla birkaç yerinden delinerek tekrar tandıra verilir. Yirmi beş otuz dakika daha pişirildikten sonra çıkarılır, otuz dakika daha bekletilir. Bundan sonra etler yaprak biçiminde dilimlenip domates, maydanoz, biber, soğan ve lavaş ekmeğiyle servis yapılır.

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

Yozgat Tandır Kebabında kullanılan etin Bozok yaylalarında yetiştirilen kuzulardan elde edilmesi gereklidir.

Denetleme:

Yozgat Tandır Kebabının denetimi Yozgat Tarım İl Müdürlüğünden, Yozgat Sanayi ve Ticaret Odasından, Sağlık İl Müdürlüğünden 1'er kişinin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim merci tarafından yapılacaktır. Denetim merci tarafından 3'er aylık periyotlar halinde ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yapılacaktır. Denetleme işlemi, "Yozgat Tandır Kebabında Kullanılan Malzemeler ve Özellikleri", "Üretim Metodu" ve "Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler" başlıklarının altında belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır. Denetimlerde, kullanılan etin kuzu eti olup olmadığı, tandır ocağının olması gereken özellikte olup olmadığı, kebabın tekniğine uygun yapılıp yapılmadığı ve yapılırken hijyen kurallarına uyulup uyulmadığı denetlenecektir.

Denetime ilişkin raporlar Yozgat Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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