

No: 417 – Mahreç İşareti

AKSARAY TULUM KEBABI

Tescil Ettiren

AKSARAY İL KÜLTÜR TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 417
Tescil Tarihi	: 15.02.2019
Başvuru No	: C2017/216
Başvuru Tarihi	: 27.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Tulum Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşpazar Mah. 801. Sok. No: 1 Merkez / AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Tulum Kebabı ibaresi marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Günümüzde Aksaray ilindeki restoranlarda yapılan Aksaray Tulum Kebabı, geçmişte çobanların yaptığı bir yemektir. Aksaray yöresindeki çobanlar sürülerini otlatırken yola çıkmadan evvel bir kuyu kazarlar, koyundan çıkardıkları tulumun içini yanlarında getirdikleri baharatlarla sıvarlar, içerisine büyük et parçalarını koyduktan sonra tulumu dikerler ve pişirirlerdi. Tulumun yanmaması için ise altına ve üstüne çevreden topladıkları kalın yaprakları serer, toprak serper ve en üstüne ateş yakarlardı. Bu ateş, dışarıdan kebabın piştiğinin anlaşılmasını için yakılırdı. Çobanlar sürü otlatmaktan döndükleri zaman kuyuyu açar ve pişen kebabı orada yerlerdi. Yörede “hırsız kebabı” olarak da bilinen yemeğin böyle bilinmesinin hikâyesi ise birbirlerini tanıyan çobanların kendi aralarında şakalaşırken birbirinden habersiz kuzuyu alıp pişirmesi, kuzunun sahibi çobanı da davet etmesi, kebabın eğlenceli bir sohbet eşliğinde yenmesi, bir sonraki sefer kuzu kapma hakkının diğer çobana geçmesinden kaynaklanmaktadır.

Aksaray Tulum Kebabının ayırt edici özellikleri; doğrudan ateşe maruz kalmayan tulumun yakılmaksızın içerisindeki etin pişirilmesini sağlayan bir pişirme yönteme sahip olması, etin kemikten ayrılmadan bütün olarak ve yüzeyi parlak, kahverengi-pembe renk tonunda pişirilmesi, yanık ve yabancı tat kokusu barındırmaması ve nihai ürünün sadece baharat ve etten oluşmasıdır. Üründe Aksaray ilinde açık meralarda otlayan erkek kuzuların eti kullanılır.

Üretim Metodu:

Aksaray Tulum Kebabında kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır.

25 kişilik Aksaray Tulum Kebabında kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

Yapımında kullanılan malzemeler:

- 6-7 aylık erkek kuzudan elde edilen 10 kg kemikli et
- 300 gr tuz
- 250 gr kekik
- 250 gr kimyon
- 250 gr kırmızı pul biber
- 250 gr karabiber

Aksaray Tulum Kebabının Hazırlanması:

10-15 kg ağırlığındaki kuzunun derisi 1 gün önceden tulum şeklinde çıkarılır, iç organları boşaltılır, kuzunun kemiği üzerinden et sıyrılmadan kemikli olarak büyük parçalara ayrılır ve 1 gün boyunca 0° ve 4° arasında, %80 – %86 arasında nem oranına sahip buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün dinlenmiş kemikli etin içerisine tuz, kekik, kimyon, kırmızı pul biber ve karabiber eklenerek 10-15 dakika kadar elle karıştırılır. Bir gün önceden çıkarılan kuzunun derisinin, hiçbir ilave işleme tutulmaksızın, sadece boyun kısmı açık bırakılacak şekilde bacaklar ile kuyruk kısmındaki açık alanları iğne iplik ile dikilir. Açık bırakılan kısımdan kemikli et doldurulur, doldurma işleminden sonra tulumun boyun kısmı da iğne iplik ile dikilir.

Kebabın Pişirileceği Kuyunun Özellikleri ve Hazırlanması:

Önceki gün toprak zemine 150 cm çapında, 200 cm derinliğinde kuyu kazılır, içerisi istenirse 20x10x5 cm ebadındaki ateş tuğlalarıyla örülebilir. Önceki günün akşamında içerisine odun atılarak ertesi günün sabahına kadar

köz haline gelmesi sağlanır. Köz haline gelen ocağa sabah odun takviyesi yapılır. Tulum yanmadan içerisindeki etin pişmesi sağlanmalıdır. Bunun için kuyunun içerisine közü kapatacak kadar toprak atılır. Demir tepsiye veya 2 mm kalınlığında ve 1 m çapında paslanmaz sacın üzerine koyulan tulum toprağın üzerine yerleştirilir. Tulumun üzerine tekrar demir tepsi veya 2 mm kalınlığında ve 1 m çapında paslanmaz sac koyulduktan sonra tulum hava almayacak şekilde üzeri toprakla kapatılır. Toprağın üzerine köz koyulur ve üzerine tekrar sac kapatılır.

Kuyu içerisinde 200-300 C sıcaklıkta 5-6 saat pişirilen Aksaray Tulum Kebabı, 2 adet ucu çengelli 8 mm çapında 120 cm uzunluğunda metal çubuk ile kuyudan çıkarılır. Tulum dikiş yerlerinden açılarak içerisindeki etler metal tepsiye çıkarılır.

Aksaray Tulum Kebabının Sunumu:

Aksaray Tulum Kebabı; porsiyonu 300 gramdan az olmayacak şekilde yanında bulgur pilavıyla birlikte sıcak servis edilir.

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

Aksaray Tulum Kebabı Aksaray iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Aksaray ili sınırları içerisinde yetiştirilen erkek kuzunun etinin kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Aksaray Tulum Kebabının yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğünden 1, Aksaray Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden 2, Aksaray Belediye Başkanlığından 2 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişilik denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii; Aksaray Tulum Kebabının üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması ve tüketiciye sunulmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Temel bileşenlere, üretim sürecine ve nihai ürüne yönelik olacak şekilde 3 aşamada yapılacak denetimin bileşenleri tescil belgesinde yer alan tüm unsurlara yönelik olmak kaydıyla özellikle aşağıda verilen hususlara yönelik gerçekleştirilecektir:

1. Üretimde kullanılan kuzu etinin yaşının, menşinin, dinlendirilme süresinin ve tazeliğinin denetlenmesi
2. Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğunun denetlenmesi
3. Kullanılan toprağın temiz olması
4. Pişirme sıcaklığının ve süresinin denetlenmesi
5. Nihai ürünün duyu özelliklerinin denetlenmesi: üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, tulumun yanmaması, üründe yanık kokusu bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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