

No: 696 – Mahreç İşareti

MALATYA KÂĞIT KEBABI

Tescil Ettiren

MALATYA SANAYİ VE TEKNOLOJİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 696
Tescil Tarihi	: 18.03.2021
Başvuru No	: C2020/301
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Kâğıt Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Çukurdere Mah. İnönü Caddesi Yeşilyurt HEM Binası No:179 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Kâğıt Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Kâğıt Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Kâğıt Kebabı; kuzunun kaburga tarağı, ön kol ve gerdan kısmı etlerinin yağlı kâğıda sarılması ve bakır kap içerisinde, meşe odunu közü ile ısıtılmış taş fırınlarda, yöreye mahsus pişirme tekniği kullanılarak pişirilmesi ile üretilir. Pişirilmesi yaklaşık 12 saat sürer.

Tava yemeklerinin taş fırınlarda pişirilmesi geleneği, Malatya ilinin gastronomisinde önemli bir yer tutar. Bu gelenekle üretilen Malatya Kâğıt Kebabı Malatya'nın yöresel yemeklerden biri olup kutlama yemeklerinde de ikram edilir. Bu sebeple Malatya Kâğıt Kebabının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Malatya Kâğıt Kebabı için gerekli malzemeler:

- 250 g kuzu eti (kaburga tarağı, ön kol ve gerdan kısımları)
- 50 g kuzu kuyruk yağı (eritilmiş)
- 2-3 g kaya tuzu
- Yağlı kâğıt

Malatya Kâğıt Kebabı yapımında, coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen kuzuların eti kullanılır. Kullanılacak kuzu eti 0-4°C arasında ve sabit bir havalandırma sağlanarak bir gün boyunca dinlendirilir. Kuzunun kaburga tarağı, ön kol kısmı ya da gerdanı parçalar halinde kesilir.

Kuyruk yağı kuşbaşı olarak doğrandıktan sonra kızgın ateşte pişirilir. Yağ erimeye başladıkça yanmaması için eriyen yağlar tencereden sürekli alınır ve başka bir kaba konulur.

Daha önceden eritilmiş kuyruk yağı etlerin üzerine dökülür ve yağlı kâğıt ile etlerin etrafı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Yağlı kâğıtlara sarılmış olan porsiyonlar bakır kabın içerisine dizilir ve kabın ağzı kapatılır.

Bakır kabın içindeki etler; önceden meşe odunuyla 250°C kadar ısıtılmış ve köz haline gelmiş tava yemeklerinin pişirildiği taş fırında 2 saat ateşe yakın tutulur ve daha sonra ateşten uzaklaştırılarak 10 saat kadar pişirilir. 12 saatlik pişme süresinde, her 45 dakikada bir bakır kabın yeri değiştirilir ve kuyruk yağının etin her alanına nüfuz etmesi için bakır kabın içerisinde bulunan yağlı kâğıt ters çevrilerek kontrol edilir.

Etleri önce yüksek ateşe tutup sonra daha düşük ısıda pişirmeye devam edilmesi, kebabın hem karamelize olacak biçimde çok iyi pişmesini hem de iç kısımlarının sulu kalmasını sağlar.

Pişen Malatya Kâğıt Kebabı sıcak olarak servis edilir.

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

Malatya Kâğıt Kebabı üretiminde coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen kuzuların etleri kullanılır. Ayrıca yöreye mahsus pişirme yöntemi ustalık becerisi gerektiren Malatya Kâğıt Kebabının, Malatya ili ile ün bağı bulunur. Bu nedenle üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Malatya Lokantacılar Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Malatya Kâğıt Kebabının üretiminde kullanılan malzemelerin ve üretim metodunun uygunluğu ile Malatya Kâğıt Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.