

No: 1538 – Mahreç İşareti

MARDİN KEBABI

Tescil Ettiren

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1538
Tescil Tarihi	: 08.02.2024
Başvuru No	: C2022/000348
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. Pk:47200 Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Kebabı; dana kaburga eti, kuzunun boşluk kısmındaki et, kuyruk yağı, yeşilbiber ve tuz kullanılması suretiyle Mardin ilinde üretilen şiş kebabtır. Porsiyonunda 4 adet şiş kebab bulunur. İsteğe bağlı olarak lavaş, sumaklı soğan, közlenmiş domates ve biber ile servisi yapılabilir.

Mardin Kebabında tercihen süt danasının kaburga eti ve 1 yaşına gelmiş kuzunun boşluk kısmındaki et kullanılır. Kullanılan etler sınırsız olmalıdır. Mardin Kebabı oval ince şişlerde yapılır ve yaklaşık 50 g'lık aynı gramajda dört adet şişe pişirilerek servisi yapılır. Şişler ince ve şişe takılan et ince olduğu için Mardin Kebabının pişme süresi de kısadır. Mardin Kebabı yapımında kullanılan kuyruk yağı dondurulmuş olmamalıdır.

Coğrafi sınırdaki köklü geçmişe sahip olan Mardin Kebabı, Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4-6 kişilik Mardin Kebabı için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g dana kaburga eti
- 500 g kuzunun boşluk kısmındaki et
- 100 g kuyruk yağı
- 1 adet yeşilbiber
- 5 g tuz

Hazırlanışı:

Dana eti, kuzu eti ve kuyruk yağı kuşbaşı doğranır, üzerine tuz eklendikten sonra biber de ilave edilip tüm bileşenler zırhtan çekilir. Zırhtan çekme işlemi yaklaşık 30 dakika sürer. Dondurulmuş kuyruk yağı kullanılmaz.

Hazırlanan karışım, oval ince şişlere her biri 50 g olacak şekilde takılır. Şişler ince olduğu için üzerine takılan etler de ince bir şekilde hazırlanır. Şişe takılan etler, pişirilmeden önce en az 15-20 dakika dinlendirilir. Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, kimyasal katkı maddesi içermeyen odun ateşinde iki tarafı da eşit pişecek şekilde 6-8 dakika pişirilir. Pişirilen kebabların şişleri çıkarılır ve porsiyonda 4 şiş olacak şekilde tabağa koyulur.

Mardin Kebabı, sıcak olarak servis edilir ve tüketilir. İsteğe göre garnitür ile servisi yapılabilir. Garnitürle yapılan serviste servis tabağına lavaş koyulduktan sonra üzerine şiş kebab ve yanına sumaklı soğan, közlenmiş domates ve biber eklenir.



Şekil 1. Garnitür ile servisi yapılan Mardin Kebabı

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

Mardin Kebabının Mardin ilinde uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda ve Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.