



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

**Tescil No** : 127  
**Başvuru Tarihi** : 17.05.2007  
**Başvuru No** : C2007/004  
**Yayın Tarihi** : 03/07/2009  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibi** : Oltu Ticaret Ve Sanayi Odası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Osman Ayyıldız Cad. Merkez Sok. No:9/1 Oltu /  
ERZURUM  
**Ürünün Adı** : KEBAP  
**Coğrafi İşaretin Adı** : OLTU CAĞ KEBABI  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Coğrafi Sınırları** : Erzurum İli Oltu İlçesi sınırları (belirtilen  
özelliklere bağlı kalmak şartı ile Türkiye sınırları  
içerisinde üretilebilir)

**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 03.07.2009 tarih ve 27277 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 17.05.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Kutay RUMBASAR**  
Enstitü Başkanı  
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 127  
Coğrafi İşaret : OLTU CAĞ KEBABI

**Ürün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikler :** Oltu Cağ Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin bölgeye ait doğal ortamda veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen koyunlardan elde edilmiş olması ve üretim tekniği olarak, odun ateşinde, yatay olarak pişirilmesi ve Cağ adı verilen küçük şişe ya da talebe göre cağsız kesilerek tabakta servis edilmesidir. Oltu Cağ Kebabı hazırlanırken üretim şeklinde belirtilenler dışında hiç bir madde katılmamaktadır.

**Üretim Alanı :** Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir. (belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile )

**Mahreç İşaret Bilgisi:** Oltu Cağ Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin bölgeye ait, doğal ortamda veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen koyunlardan elde edilmiş olması ayrıca söz konusu kebab, uzun yıllar boyunca üretim metodu kısmında belirtilen, Oltu yöresindeki ustalara has üretim şekli ve usulü ile hazırlandığı için tüm Türkiye’de söz konusu yemek Oltu cağ kebabı şeklinde tanınmıştır. Oltu ilçesine ait üretim tekniği zaman içerisinde devlet ve kamuoyu tarafından kabul edilmiş ve ilgili kebab üretim şekli ile 1.baskısı 1945 yılında Türk Dil Kurumu tarafından hazırlanan sözlükte OLTU KEBABI şeklinde tanımlanmıştır ayrıca söz konusu tanım çeşitli sivil toplum kuruluşları tarafından kabul edilmiş. Anadolu Halk Mutfağı Platformu mevcut ürünü OLTU CAĞ KEBABI olarak kabul etmiştir. Söz konusu kebabının üretiminde sadece bu yöreye has teknik ve usuller kullanıldığı için ürünümüzle ilgili mahreç işareti talebinde bulunulmuştur.

**Üretim Metodu: Et hazırlanışı:** Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki koyunlardan elde edilen et sinir, damar ve zarlardan ayıklanır. Etin yağ oranının %25-%30 arasında olması gerekmektedir. Etin yağ oranı fazla ise alınır. Ayıklanan et, şişe takılmaya uygun şekilde hazırlanır. Et parçalarının belirli bir ölçüsü olmamakla birlikte şişin boyu ve kalınlığı ile orantılı olacak şekilde et parçalara ayrılmalıdır. Örneğin şişin çapı 30 cm ise şişe dizilecek etin uzunluğu 60 cm yani 2 katı kadar olmalıdır. Et tuzlanarak bir gün dinlendirilir. Dinlendirilen et, çok ince kıyılmış kuru soğanın karabiber ile yoğrulup macun haline getirilmesi ile elde edilen özel harç ile iyice yoğrulup hazır hale getirilir. Hazırlanan et şişe takılır ve hafifçe sıkıştırılır. Kullanılan şiş kromdan yapılmış ve et takılan bölgesinin 2X2 cm ebadında dört köşe olması önemlidir.

**Pişirme:** Hazırlanan şiş, meyve veya meşe ağacı odunu kullanılarak yakılan ocakta pişirilir. Ocağın taş ya da tuğladan yapılması Oltu Cağ Kebabının kendine has lezzeti için önemlidir. Şiş ateşe konulmadan yarım saat önce ateş yakılmalı ve ocağın tamamen kızması sağlanmalıdır. Şiş durgun ateşe tabladan 15cm yükseklikte ve ateşin durumuna göre uygun bir mesafede özel düzeneğe yatay olarak konular ve piştikçe şiş çevrilir. Etin renginin kırmızıdan kahverengine dönme seviyesi uygun pişme durumudur.

**Sunuş:** Pişen Oltu Cağ Kebabı geleneksel olarak Cağ adı verilen küçük şişe ya da talebe göre cağsız kesilerek tabakta servis edilir. Cağ adı verilen küçük şişin et takılan bölümü kromdan yapılmış 20cm uzunluğunda, 2mm kalınlığında ve 3 mm genişliğinde ucu sivri olarak imal edilir. Geleneksel olarak ahşap saplı olması tercih edilir. Cağ kullanılması durumunda, özel cağ'lar şişteki ete geçirilir ve kebab bıçağı olarak tabir edilen bıçakla kalınlığı 4-7 mm olacak şekilde kesilir. Cağ'ın alt tarafı , ocağın yanında hazırlanan ızgarada isteğe göre kızartılır ve porselen veya krom tabakta servis edilir. Bir Cağ Oltu Kebabı ortalama 80 gr. Olarak sunulur. Cağ'sız tabakla servis durumunda ise bir porsiyon diye tabir edilen servis 100 gr. olarak sunulur. Oltu Cağ Kebabı, mevsimine göre ayrı bir tabakta da sığuş kuru soğan ve mevsimine göre sığuş domatesle servis edilir.

**Denetim :** Oltu Cağ Kebabı'nın yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Oltu Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Oltu Belediyesinden 1 personel, Oltu Meslek Yüksek okulun' dan bir gıda mühendisi, ve Oltu Ticaret Odasından bir personelin katılımı ile oluşturulacak toplam üç kişilik komisyon tarafından yapılacaktır. Oltu Cağ Kebabı coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu komisyonun kontrolü altında olup, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında ilgili komisyon tarafından gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.