

No: 1303 – Mahreç İşareti

EMET KEBABI

Tescil Ettiren
EMET BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1303
Tescil Tarihi	: 26.12.2022
Başvuru No	: C2022/000204
Başvuru Tarihi	: 28.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Emet Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emet Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapaklıca Mah. Hükümet Cd. 1/1 Emet KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Emet ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emet Kebabı; keçilerin bütün olarak odun ateşiyle yanan taş fırınlarda pişirilmesi suretiyle Kütahya ili Emet ilçesinde üretilen kebaptır. Pişen etler, yağlı kâğıt üzerine konularak servis yapılır. Emet Kebabının üretiminde; 2 yaşını doldurmamış, 18- 40 kg ağırlığında olan ve erkek adı verilen kısırlaştırılmış erkek keçiler kullanılır. Keçiler, kebab pişirmeye başlamadan 5 saat önce kesilir. Emet Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emet Kebabı; tercihen coğrafi sınırdaki beslenen, 2 yaşını doldurmamış, 18- 40 kg ağırlığındaki erkek keçiler kullanılır. Keçiler, kebabı pişirmeye başlamadan 5 saat önce, karkas üzerindeki zar kısmına zarar verilmeden dikkatlice kesilir. İçi boşaltılır ve bütün halde bir çubuğa geçirilir, ön ve arka ayakları vücuda paralel olacak şekilde çubuğa bağlanır.

Odun ateşiyle yakılan taş fırının ısınması için yaklaşık 1 saat 15 dakika beklenir. Fırının kubbesinde bulunan taşlar, kırmızı renkten beyaza dönünce, fırındaki kül ve közler boşaltılıp temizlenir. Keçinin bağlı olduğu çubuk, fırının zeminden 10 cm yukarıda kalacak şekilde fırına yerleştirilir. Altına, kebab pişerken akan yağları toplamak amacıyla bir tepsi yerleştirilir. Fırının ağzı, havayla temasını kesmek için kül ve çamurla hazırlanan bir harçla sıvanır. 3-3,5 saat pişirilen Emet Kebabının servisi, porsiyonlandıktan sonra yağlı kâğıt üzerine konularak yapılır.

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

Emet Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçiler kullanılır ve kesimden kısa süre sonra pişirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emet Kebabının üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Emet Belediyesinin koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere Emet Belediyesinden bir, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki ve Emet Esnaf ve Sanatkarları Odasından bir üyenin katılımı ile oluşan en az dört kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan keçilerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Emet Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.