

No: 1064 – Mahreç İşareti

KAYSERİ FIRIN AĞZI KEBABI

Tescil Ettiren

KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1064
Tescil Tarihi	: 06.04.2022
Başvuru No	: C2021/000303
Başvuru Tarihi	: 06.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Fırın Ağzı Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı kullanılmadığında, Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Fırın Ağzı Kebabı; kuyruk yağı, domates, yeşilbiber, sarımsak ve kekikle harmanlanan kuşbaşı ve pirzola et parçalarının 3 - 3,5 saat taş fırında pişirilmesiyle üretilen kebaptır. Kayseri Fırın Ağzı Kebabı fırının ağız kısmına yakın olan en serin yerinde yavaş yavaş pişer. Sıcak pide ile birlikte servisi yapılır.

Kayseri Fırın Ağzı Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi: (yaklaşık 8 kişilik)

- 1 kg sinirsiz kuzu kuşbaşı
- 1,6 kg kemikli kuzu pirzola
- 200 g kuyruk yağı
- 1,5-1,8 kg domates
- 1 kg yeşilbiber
- 1/2 kg sarımsak
- 2,5-3 g kekik
- 17- 20 g tuz

Yapılışı:

150 g kuyruk yağı, bakır tepsinin tabanını kaplayacak şekilde dizilir. Üzerine sırasıyla; kekik ile harmanlanan kuzu kuşbaşı etler ve kuzu pirzolar konulup tepsinin yüzeyine yayılarak tepsi kapatılır. Üzerine soyulmuş sarımsak dişleri, halka şeklinde dilimlenmiş domatesler ve 6-9 cm uzunluğunda ikiye bölünmüş yeşilbiberler yerleştirilir. En üste ise 50 g kuyruk yağı yayılarak konur ve tuz eklenir. Tepsinin üzeri alüminyum folyo ile kaplanır, taş fırının ağız kısmına yakın olan en serin yerinde 3-3,5 saat pişirilir. Kayseri Fırın Ağzı Kebabının servisi, sıcak olarak ve sıcak pide ile birlikte yapılır.

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

Kayseri Fırın Ağzı Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Fırın Ağzı Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Talas Belediyesi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Kayseri Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibaresi, logosu ile 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.