

**No: 608 – Mahreç İşareti**

**ORTAKLAR ÇÖP ŞİŞ**

Tescil Ettiren

**GERMENCİK BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 608
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.11.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2020/043
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.02.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ortaklar Çöp Şiş
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çöp şiş / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Germencik Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yedi Eylül Mah. Köprülü Mehmet Paşa Sk. No:16 Germencik AYDIN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aydın ili Germencik ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ortaklar Çöp Şiş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ortaklar Çöp Şiş ibaresi ile mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ortaklar Çöp Şiş; yaklaşık 15 cm boyunda ve 0,5 cm enindeki uçları bıçakla yontularak sivri hale getirilen kamışlara/kargılara dizilen küçük dana et parçalarının mangal kömüründe pişirilmesiyle üretilir. Kamışların ucuna koyun kuyruk yağı takılır. Kamışa et ve kuyruk yağının dışında sebze vb. bir malzeme eklenmez.

Ortaklar beldesi, Aydın iline bağlı Germencik ilçesinin üç beldesinden biridir. Ortaklar içindeki yerleşim kasabanın ortasından geçen demiryolunun etrafında yoğunlaşmış ve seyyar olarak servis ve satışa başlayan çöp şiş Ortaklar Mahallesi ile özdeşleşmiş ve zamanla Ortaklar Çöp Şişçi restoranlarına dönüşmüştür.

Aydın İzmir tren yolu güzergâhını kullanan yolculara satış yapmak için yapılmaya başlanan Ortaklar Çöp Şiş, küçük etlerden oluştuğu için yüksek ateşte çok hızlı bir şekilde pişirilip yolculara hızlıca sunmaya imkân yaratır.

Ortaklar Çöp Şiş adıyla ünlenen ürünün özelliği kamışın/kargının uçlarında koyun kuyruk yağı ile orta bölümlerinde kesim yaşını almış süt dananın but kısmından elde edilen küçük etlerin dizilip mangal kömürde pişirilmesidir.

### Üretim Metodu:

Ortaklar Çöp Şiş kesim yaşını almış dananın but kısmından yağsız ve sinirsiz etlerden elde edilen küçük etler kullanılarak hazırlanır. Dilimlenip ve birkaç gün dinlendirilen yağsız dana eti, yöre tabiriyle “bir serçenin yutabileceği büyüklükte” kesilir.

Kesilen etler; 0,5 cm eninden kalın olmayacak şekilde kesilerek uçları sivriltilen yaklaşık 15 cm boyundaki kuru kamışlara/kargılara boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Uç kısmına koyun kuyruk yağı takılarak mangal kömürü ateşinde ve yüksek ısıda hızlıca pişirilir (Şekil 1 ve 2).



Şekil 1. Ortaklar Çöp Şişin dizilimi



Şekil 2. Ortaklar Çöp Şişinin pişirilmesi

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

Geçmişe eskiye dayanan ve kendine has üretim metodu bulunan Ortaklar Çöp Şiş ile Germencik ilçesi arasında ün bağı bulunur. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler Germencik Belediyesinin koordinasyonunda; Germencik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Germencik Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Germencik Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeler, üretim metoduna uygunluk ile Ortaklar Çöp Şiş ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımını 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.