

No: 1404 – Mahreç İşareti

İSCEHİSAR MERMER KEBABI

Tescil Ettiren
İSCEHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1404
Tescil Tarihi	: 07.07.2023
Başvuru No	: C2022/000381
Başvuru Tarihi	: 07.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İscehisar Mermer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İscehisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fatih Mah. Dere Sok. İscehisar AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili İscehisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: İscehisar Mermer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İscehisar Mermer Kebabı; dana kıyma ve/veya kuzu kıyma, baharat ve diğer bileşenler kullanılarak köfte şeklinde hazırlanarak pişirilir. Pişirilmesinde mermer kullanılması ile diğer pişirme tekniklerinden ayrılır.

İscehisar Mermer Kebabı; ısıya dayanıklı gıda ile temasa uygun mermerin ısıtılması ve üzerinin iç yağı ile yağlanarak sıcak mermer üzerinde pişirilip servisinin yapıldığı bir yemektir.

İscehisar Mermer Kebabı; İscehisar ilçesinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisi olup tarihçesinde özellikle piknik ve misafir ağırlamalarında ikram edildiği bilinir.

İscehisar Mermer Kebabının hazırlanmasında; coğrafi sınıra özgü olarak ısıtılan mermer üzerinde pişirme şeklinde üretim metodu bulunur. Mermer kullanılmasının başlıca avantajı; mermerin çabuk ısınıp geç soğuması ile mermerin iç yağı ile yağlanması ve pişirilecek etin kendi yağı ile mermer üzerinde pişirilmesini sağlamasıdır. Bu durum kebabın lezzetli olmasını ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İscehisar Mermer Kebabı üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple İscehisar Mermer Kebabının; üretildiği İscehisar ilçesi ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

İscehisar Mermer Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

Köfte hazırlanması için kullanılacak bileşenler:

- 1 kg dana kıyma ya da 0,5 kg dana kıyma ve 0,5 kg kuzu kıyma,
- 400 g kuru soğan,
- 70 g galeta unu ya da ekmek içi,
- 50 ml doğal mineralli su ya da 5 g karbonat,
- 1 adet yumurta,
- 4 diş sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5'er g kırmızıbiber, karabiber, kimyon.

Mermerin yağlanması için kullanılan bileşenler:

- 150 g iç yağı ve/veya isteğe bağlı 100 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı/zeytinyağı).

Serviste isteğe bağlı bulunabilecek bileşenler:

- 1 kg sucuk (dilimlenmiş veya boyuna kesilmiş),
- 1 kg tavuk eti (ince şekilde açılmış veya doğranmış tavukgöğsü, kanat, pirzola),
- 1 kg kırmızı et (ince şekilde açılmış veya doğranmış dana ya da kuzu eti),
- 300 g patates kızartması,
- 300 g yoğurt,
- 250 g kuru soğan, yeşilbiber, domates,
- Yarım demet maydanoz,
- 10 g tuz,
- 5'er g kırmızıbiber, karabiber, kimyon, kekik.

- Pide veya ekmek.

İscehisar Mermer Kebabının Hazırlanması:

Köfte için verilen bileşenler verilen sırayla karıştırılarak iyice karışınca kadar özenle yoğrulur. Daha sonra üzeri kapatılarak ortalama 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen karışım et elle köfte haline getirilir.

İscehisar Mermer Kebabının dengeli ve iyice pişirilebilmesi için sıcak mermer kullanılır. Isıtılan sıcak mermerin üzeri iç yağı ile yağlanır. Pişirilecek gıdalar mermer üzerine birbirine değmeyecek şekilde sıralanarak iç yağı ile iki tarafı eşit şekilde pişirilir. Mermer üzerine köfteler, isteğe bağlı sucuk, tavuk eti, kırmızı et, soğan, yeşilbiber, domatesler yerleştirilir. Pişme durumuna göre aralıklarla çevrilir. Bu işlemi kolaylaştırmak için bu gıdalara çöp şişte takılabilir. İstenilen pişme ve kızarma durumuna gelenler servis tabağına alınır.

Servis: Servis tabakları içerisine önce köfteler alınır. İsteğe bağlı olarak yanında sucuk, tavuk eti, kırmızı et, kuru soğan, yeşilbiber, domates, patates kızartması, yoğurt, maydanoz, tuz, baharat, pide veya ekmek verilebilir.

İscehisar Mermer Kebabının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İscehisar Mermer Kebabı üretiminde özellikle köfte ve diğer bileşenlerin hazırlanması, sıcak mermerin üzerinde pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği İscehisar ilçesi ile ün bağı bulunan İscehisar Mermer Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İscehisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; İscehisar Belediyesi ile İscehisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; İscehisar Mermer Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.