

No: 1835 – Mahreç İşareti

KAYSERİ PÖÇ KEBABI

Tescil Ettiren

KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1835
Tescil Tarihi	: 31.03.2026
Başvuru No	: C2025/000060
Başvuru Tarihi	: 21.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Pöç Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Pöç Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Pöç Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Pöç Kebabı; dana veya ineğin kuyruk sokumundaki son boğumlarından elde edilen pöç eti, kuzu kuyruk yağı, tuz, tane karabiber ve defne yaprağı kullanılarak hazırlanan geleneksel bir et yemeğidir. Üretimde en az 2 yaşında ve en az 400 kg ağırlığında hayvanların eti tercih edilir. Her hayvandan yaklaşık 1,5-2 kg kadar çıkan pöç eti, 5-6 ara boğuma ayrılır. Yuvarlak yapıda olan bu boğumlar genellikle 60x60 cm ebatlarındaki toprak çanaklara aralarında boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilerek pişirilir.

Kayseri Pöç Kebabı, yöreye özgü olarak hazırlanmakta ve geleneksel taş fırınlarda, meşe odunu közündü, en az 16 saat boyunca pişirilir. Bu yöntemle, et kendi ilik suyunda, kuyruk yağının aroması ve baharatlarla bütünleşerek pişer. Fırın yaklaşık 300-330 °C'de kapatılır ve 16 saatin sonunda sıcaklık 80-90 °C'ye düşer. Bu süreçte fırın kapağı açılmaz.

Kayseri Pöç Kebabının üretiminde kuyruk yağı dışında bir yağ kullanılmaz. Özellikle kış aylarında tercih edilen Kayseri Pöç Kebabı, yılın her mevsimi tüketime uygundur.

Kayseri mutfak kültüründe uzun yıllardır yer alan bu yemek, ilin gastronomik kimliğini yansıtan ve Kayseri ile özdeşleşmiş önemli lezzetlerden biridir. Pişirme süresinin uzun ve zahmetli olması nedeniyle genellikle evlerde değil, restoran ve lokantalarda hazırlanır. Yerel restoranlarda, sıcak pide ile ya da iç pilav ve közlenmiş sebzeler eşliğinde servisi yapılır.

Kayseri Pöç Kebabı, kendine has şekli, geleneksel üretim metodu ve karakteristik tadı ile ilin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Belirlenen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

60x60 cm toprak çanak için (yaklaşık 22 kişilik) Kayseri Pöç Kebabı için bileşen listesi:

- 18-20 kg pöç eti (yaklaşık 80-100 adet pöç boğumu)
- 200 g kuzu kuyruk yağı
- 6-7 adet defne yaprağı
- 15 adet tane karabiber
- 50 g tuz (iyotsuz)
- 200-250 ml soğuk su

Toprak çanağın tabanına, kağıt inceliğinde dilimlenmiş kuzu kuyruk yağları aralıklarla yerleştirilir. Üzerine defne yaprakları serilir ve tane karabiber serpiştirilir. Tuz da eklendikten sonra yağı ve sınırları alınmış ve boğumlara

ayrılmış pöç etleri, çanağa boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Etlerin üzerine, üzerlerini kısmen örtecek şekilde 200-250 ml soğuk su eklenir. Çanağın üstü kapatılarak, önceden ısıtılarak 300-330 °C sıcaklığa ulaşmış kubbeli taş fırınlara meşe odunu közünde pişmek üzere yerleştirilir.

Kayseri Pöç Kebabı, fırın kapağı kapatıldıktan sonra en az 16 saat boyunca hiç açılmadan pişirilir. Pişirme süresi sonunda pöç etleri kemiğinden ayrılmış hale gelir. Toprak çanakta bekletilmesi durumunda etler çanağa yapışacağı için pişirme tamamlandıktan sonra bakır veya krom tepsilere alınarak muhafaza edilir.

Kayseri Pöç Kebabının servisi, sıcak pide, iç pilav ve közlenmiş domates ve biber eşliğinde sıcak olarak yapılır.

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

Kayseri Pöç Kebabının üretiminde kullanılan pöç etinin seçimi ve ürüne özgü geleneksel pişirme yöntemi, yerel bilgi ve ustalık gerektirir. Ürün ile coğrafi alan arasındaki ün bağı, ürünün Kayseri’de uzun yıllardır yapılmasına ve burada geliştirilmiş olan bilgi birikimi ile pişirme tekniğine dayanmaktadır. Bu nedenle Kayseri Pöç Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır olan Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Talas Belediyesi ve Kayseri Büyükşehir Belediyesinden birer temsilcinin katılımı ile oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır. Gerek görüldüğünde ya da şikâyet durumlarında ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Pöç Kebabı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.