

No: 1445 – Mahreç İşareti

OLUKBAŞI OĞLAK ÇEVİRME KEBABI

Tescil Ettiren
NAZILLI TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1445
Tescil Tarihi	: 08.08.2023
Başvuru No	: C2021/000209
Başvuru Tarihi	: 30.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nazilli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Sanayii Mah. 505 Sk. 28 A Nazilli AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, gıda ile temasa uygun bir çubuğa geçirilen oğlağın, yatay bir şekilde ve odun ateşinde çevrilerek pişirilmesi suretiyle Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı Köyünde üretilen kebaptır. Kebabın pişirildiği ocaklar, zemin seviyesinde olup meşe veya çam ağacından elde edilen odunlar ile yakılır. Üretimde sadece, 13-14 kg ağırlığa ulaşan 6-12 aylık dişi oğlaklar kullanılır. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür, başka herhangi bir çeşni maddesi kullanılmaz.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, pişirme için kullanılan çubukla birlikte servisin yapılacağı yere getirilir ve gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılıp tartılarak satışa sunulur.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı geleneksel olarak, aynı zamanda coğrafi sınırdaki pazarın da kurulduğu gün olan çarşamba günü pişirilir. Düğün gibi toplu yemek talepleri olması halinde, istisnai olarak diğer günlerde de üretilir. Coğrafi sınırın geleneklerine göre erkekler kesim, derinin yüzülmesi, pişmiş kebabın parçalama ve sunum işlerini, kadınlar ise kebabın pişirilmesi işini yapar.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının geçmişi, Osmanlı döneminde Olukbaşı Köyüne yerleşen Türkmen yörüklerine dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının üretiminde, geleneksel olarak coğrafi sınırdaki yetişen oğlaklar kullanılır.

13-14 kg ağırlığa ulaşan 6-12 aylık dişi oğlak kesilip derisi yüzüldükten sonra, böbrekleri ve iç yağları dışındaki tüm organları çıkarılır. 1 saat dinlendirilip kanı tamamen uzaklaştırılır. Genellikle çam ağacından yapılan ve gıda ile temasa uygun bir çubuğa, boyun ve kuyruk kısmından geçirilir. Çam ağacından yapılmış çubuk yerine, paslanmaz çelikten yapılmış yaklaşık 10 cm çapında borular da kullanılabilir.

Kebabın hava almadan pişmesi için, oğlağın arka ayakları, boynu ve sırtı ipele bağlanır. Çelik yöntemi adı verilen usul ile oğlağın ön ayakları diz hizasından kesilerek karın bölgesinde açılan deliklere kilitlenir. Oğlağın pişerken eğilmemesi için, sırt kısmından çentik şeklinde bir parça alınarak bu bölge içeriden çevirme çubuğuna ipele sabitlenir. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür, başka herhangi bir çeşni maddesi kullanılmaz.

Kebabın pişirilmesinde zemin seviyesindeki yer ocağı kullanılır. Ocak, meşe veya çam ağaçlarından elde edilen odunlar ile yakılır. Ateşten 40-50 cm uzağa konan oğlak, çevrilerek yaklaşık 2 saat pişirilir.

Pişen oğlak kebabı, takıldığı çubukla birlikte servisinin yapılacağı yere getirilir ve çubuk çekilerek çıkarılır. Gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, tartılarak satışa sunulur.

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

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Olukbaşı Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen oğlaklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Nazilli Ticaret Odası, Bozdoğan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü ile Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Bozdoğan Meslek Yüksekokulu Veterinerlik Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan oğlakların coğrafi sınırda yetişmesi ve özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle pişirme ve sunum bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ile 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.