

**No: 582 – Mahreç İşareti**

**ALUCRA OĞLAK KEBABI**

Tescil Ettiren

**GİRESUN TARIM VE ORMAN İL MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 582
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.10.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/004
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.01.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Alucra Oğlak Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Giresun Tarım ve Orman İl Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Teyyaredüzü Mahallesi Atatürk Bulvarı No:261 Merkez GİRESUN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Giresun ili Alucra ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Alucra Oğlak Kebabı ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alucra Oğlak Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Alucra Oğlak Kebabı, temmuz ayı başından ekim ayı sonuna kadar olan dönemde, sütten kesilmiş ve 1 yaşını geçmemiş 10-15 kg karkas ağırlığına sahip kara oğlakların bölgeye özgü teknikle fırında pişirilmesiyle üretilen bir kebaptır.

Kendine özgü üretim metodu sayesinde oda koşullarında 2-3 gün bozulmadan kalabilen Alucra Oğlak Kebabı, kış şartlarında 2-3 ay süresince saklanabilir. Bu özelliği nedeniyle tarih boyunca bölgede kış yemeği olarak tercih edilmiş ve gurbete giden kişilerin yol yiyeceği olarak kullanılmıştır. Alucra Oğlak Kebabı soğuk yenilen bir kebaptır. Kebap eti gevrek, yenildiğinde ağızda dağılır.

Alucra Oğlak Kebabı üretiminde kullanılan fırın, yörede has taş olarak adlandırılan taşların kubbeli şekilde örülmesi ve topraktan yapılan çamur harç ile dışının sıvanması ile yapılan bir fırındır. Fırın içerisinde sıva bulunmaz, taş çıkıntıları pürüzlü bir yüzey oluşturur. Fırın tabanına çakıl taşları ile karışık dere kumu serilir ve üzerine has taş konularak düz bir zemin oluşturulur. Kullanılan has taşın özelliği ısıyı iyi tutması ve tav oluşturmasıdır. Has taş bir tür bazalt kayacı olup 500 °C sıcaklığa dayanıklıdır. Bu kayaç çeşidi ısıyı absorbe eder ve soğuması yaklaşık 12 saatlik sürer. Çamur sıvanın özelliği ise sıcaklık ile çatlama yapmaması ve ısıyı dışarı kaçırmamasıdır. Fırının tabanı daire şeklinde olup çapı yaklaşık 160 cm genişliğinde ve tavan 65-70 cm yüksekliğindedir. Fırının ağız bölümü yaklaşık 50x65 cm ebatlarındadır. Fırının bacası ağız bölümünün üst kısmında, dışarıdadır.

Alucra Oğlak Kebabının pişirildiği fırınlarda yakacak olarak bölgede yaygın olarak bulunan kızılçam odunu kullanılır.

Çok eski bir geleneğe sahip olan Alucra Oğlak Kebabı günümüzde de Alucra ilçe pazarında ve yakın ilçe pazarlarında kilo ile satılır.

#### **Üretim Metodu:**

##### Oğlakların pişirme öncesi hazırlanması:

Alucra Oğlak Kebabı üretiminde, temmuz ayı başından ekim ayı sonuna kadar olan dönemde sütten kesilmiş ve 1 yaşını geçmemiş 10-15 kg karkas ağırlığına sahip kara oğlaklar kullanılır. Oğlaklar 1 gün önceden mezbahada kesilir, iç organlar tamamen çıkarılıp temizlendikten sonra hijyenik koşullarda +4 °C dolapta dinlendirilir. Ertesi gün dolaptan çıkarılan oğlak karkaslarının içi, dışı ve etin kaba yerleri bıçakla kesilerek kaya tuzu ile terbiye edilir.

ve üzeri temiz bezle örtülerek 1 saat dinlenmeye bırakılır. 10-15 kg'lık bir oğlak karkasının terbiyesi için 600-700 gr kaya tuzu kullanılır.

Dinlemiş oğlak karkaslarının karın boşluğu hizasındaki ete bıçakla kesikler açılarak, ön ve arka ayaklarının açılan deliklere yerleştirilir. Oğlaklar bu şekilde pişirmeye hazır hale gelir.



Şekil 1: Pişmeye hazır hale getirilmiş oğlak

#### Fırının hazırlanması ve Alucra Oğlak Kebabının pişirilmesi:

Pişirmenin bir gün öncesi akşam saatlerinde kızılçam odunlarıyla yakılan fırın sabah erken saatlerde kontrol edilir ve fırın içerisi ideal sıcaklığına (200-250 °C) gelince ıslak bir bez yardımıyla köz ve kül kalmayacak şekilde temizlenir. Fırının tavı elle kontrol edilir. Temizlenmiş fırının alt kısmına mara adı verilen köknar, gürgen, meşe ve akasya ağaçlarından elde edilen kalın tahtalar muntazam olarak en az boşluk bırakılacak şekilde dizilir. Pişmeye hazır hale getirilen oğlak karkasları fırının içerisine yerleştirilir.



Şekil 2: Alucra Oğlak Kebabının fırına yerleştirilmesi

Fırının kapağı kapatılır ve etrafı hava almayacak şekilde toprakla hazırlanan çamur harç ile sıvanır. Yaklaşık 1 saat sonra fırın kapağı açılarak oğlak karkasları ters yüz edilir ve fırının kapağı tekrar kapatılarak çamurla hava almayacak şekilde sıvanır. Bu şekilde yaklaşık 1 saat 45 dakika daha pişirilir. Fırından çıkarılan oğlak karkasları temiz bezlerin üzerine yerleştirilerek soğumaya bırakılır. Soğuyan Alucra Oğlak Kebabı parçalanarak kilo ile satışa sunulur.



Şekil 3: Pişirilmiş Alucra Oğlak Kebabı

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

Alucra Oğlak Kebabının ve ürün üretimde kullanılan fırının hazırlanması ve kebabın pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Bu sebeple Alucra ile ün bağı bulunan Alucra Oğlak Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Alucra Oğlak Kebabı denetimleri, Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Alucra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Alucra Belediyesinden birer uzman personelin katılımıyla oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez temmuz - ekim ayları arasında, şikâyet veya gerek görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim sırasında, Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri ile Üretim Metodu başlıkları altında açıklanan malzeme kullanımı ve üretim özellikleri, aşağıda belirtilen kriterler kapsamında kontrol edilir. Ayrıca Alucra Oğlak Kebabı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

- Üretimin, temmuz ayı başı ile ekim ayı sonuna kadar olan dönemde yapılması kontrol edilir.
- Oğlakların süttten kesilmiş ve 1 yaşını geçmemiş 10-15 kg karkas ağırlığına sahip kara oğlak olması kontrol edilir. Kulak küpesi numaraları denetlenir.
- Alucra Oğlak Kebabının pişirildiği fırının, has taş ile yapılıp yapılmadığı kontrol edilir.
- Çiğ ve pişirilmiş oğlak karkaslarının ağırlıkları kontrol edilir.

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.