

No: 735 – Mahreç İşareti

ARAPGİR TANDIR KEBABI

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 735
Tescil Tarihi	: 26.04.2021
Başvuru No	: C2020/333
Başvuru Tarihi	: 06.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Tandır Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Tandır Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Tandır Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Tandır Kebabı; Malatya'nın Arapgir ilçesinde 1 yaşındaki iğdiş edilmiş keçilerin karkas eti ile üretilir. Meşe odunu ile yakılan tandırda pişirilir.

Arapgir Tandır Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Ayırt edici özelliğini; keçi karkas etinin tuzlandıktan sonra meşe odunu kullanılarak tandırda pişirilmesine dayanan yerel üretim metodu sağlar. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Tandır Kebabının üretiminde, Arapgir Sarıçiçek Yaylasında doğal ortamda yetişen ve beslenen çebiş diye tabir edilen 1 yaşındaki iğdiş edilmiş keçilerden elde edilen et kullanılır. Pişirme işlemi tandır olarak adlandırılan ocaklarda gerçekleştirilir.

Karkas çebiş eti, kanın etten uzaklaşması için yıkanır ve suya konulur. Gövde ortadan ikiye bölünerek kol ve kürek kemiği çıkarılır. Kol ve kürek kemiğinin çıkarılmasının nedeni etin tuzunu iyi alabilmesini sağlamaktır. Bu işlemden sonra et tuzlanır ve uzun şişler gövde boyunca ete geçirilir. Kaba ve uzun kaburga kemikleri et üzerinde iken et dövme demiri ile kırılır.

Pişirme işleminin yapıldığı tandır, ateş tuğlasından örülmüş dikdörtgen şekilde bir ocaktır. Tandır içinde meşe odunu yakılır, odun köz haline gelinceye ve tandır tamamen ısınmaya kadar beklenir. Tandırın içine, boyu uzunluğunca tava konur. Et pişerken yağı ve suyu bu tava içinde muhafaza edilir. Böylece köz üzerine damlayan yağın alev alıp pişen eti yakması ve odun küllerinin ete yapışması engellenir. Burada biriken yağ ve su servis esnasında değerlendirilmez. Gövde olarak hazırlanan et, ocak boyunca bulunan tespit demirine kanca ile asılarak yaklaşık 3-5 saat pişirildikten sonra servise hazır olur.

Arapgir Tandır Kebabı, 96 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Arapgir Köhnü Üzümü ile servis edilir.

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

Arapgir Tandır Kebabı, geçmişi eskiye dayanan coğrafi sınıra has üretim yöntemiyle Arapgir ilçesine ün bağı ile bağlıdır. Üretimde kullanılan et, Arapgir Sarıçiçek Yaylasında doğal ortamda yetişen ve beslenen çebiş diye tabir edilen 1 yaşındaki iğdiş edilmiş keçilerden elde edilir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde eti kullanılacak hayvanın menşeyini ve uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Tandır Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.