

No: 1471 – Mahreç İşareti

YOZGAT DESTİ KEBABI

Tescil Ettiren
YOZGAT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1471
Tescil Tarihi	: 19.09.2023
Başvuru No	: C2022/000337
Başvuru Tarihi	: 07.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Desti Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yozgat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Nohutlu Mah. Şeyhzade Cad. No: 1 YOZGAT
Coğrafi Sınır	: Yozgat ili
Kullanım Biçimi	: Yozgat Desti Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yozgat Desti Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yozgat Desti Kebabı; özel amaçlı buğday unu, kuşbaşı kuzu eti, domates, sivri biber, tereyağı, karabiber ve tuz kullanılması; hazırlanan karışımın testi içine doldurulması ve un, su ve tuz kullanılarak yapılan hamur ile testinin ağzının kapatılması suretiyle üretilen yemektir. Kullanılan testinin çamuru yazın 48 saat, kışın 60 saat fırında uzun süre pişirilerek yapılmaktadır. Böylece yemek içinde pişerek testinin kolay kırılıp dağılmaması sağlanır. Testinin boğaz kısmının hemen altında ince çizgi olup bu kısımda çamur çiviyle çizilerek daha ince haline getirilir, böylece çekiçle kolay kırılması sağlanır. Testinin boyu 15-30 cm, ağız kısmının çapı 4-6 cm arasında değişir.

Yozgat Desti Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Yozgat yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 3 kg kuzu eti
- 1 kg domates
- 300 g sarımsak
- 200 g sivri biber
- 200 g tereyağı
- 10 g karabiber
- 40 g tuz

Hamur için bileşenler:

- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 50 ml su
- 50 g tuz

Hazırlanması:

Testi kullanılmadan önce içine su konulup 30 dakika bekletilir. Böylece testide pişirilecek olan yemeğin suyunun çekilmemesi sağlanır. Daha sonra testideki su boşaltılır. Domates, sivri biber ve sarımsak doğranır, kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti, karabiber ve tuz bir kapta karıştırıldıktan sonra testinin içine doldurulur. Tereyağı testinin en üstüne eklenir. Testinin ağzı hamur ile kapatılır. Hamurun ortası buharın çıkması için delinir. Odun ve kömür kullanılarak ocak yakılır ve ateş köz haline geldiğinde testi köz üzerine gömülü olarak konulur. Buhar çıkmasından sonra yaklaşık 2 saat pişirilir. Yemek piştikten sonra testi ağız kısmına çekiçle bir kez vurularak kırılır ve servis yapılır.

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

Yozgat Desti Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Yozgat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı Yozgat Desti Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yozgat Belediyesinin koordinasyonunda ve Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yozgat Sanayi ve Teknoloji Odası ve Yozgat Belediyesinden 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.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarları ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yozgat Desti Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.