

**No: 738 – Mahreç İşareti**

**AFYON KEBABI**

Tescil Ettiren

**AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 738
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/128
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afyon Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afyonkarahisar Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 03200 AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyonkarahisar ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Afyon Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Afyon Kebabı; un, su, maya ve tuz kullanılarak üretilen ve et suyuyla ıslatılan kebablık pidenin üzerine kavrulmuş dana kuşbaşı etinin koyulmasıyla üretilir.

Geçmişi eskiye dayanan Afyon Kebabı; Afyonkarahisar'da davet, kutlama, taziye sofralarında ikram edilir. Özellikle ramazan ayında üretildiği için "ramazan kebabı" olarak da anılır. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Afyon Kebabının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Afyon Kebabı hazırlanırken ilk aşama kebablık pidenin hazırlanmasıdır. Kebablık pide hazırlanması için aşağıdaki oranlarda malzemeler kullanılır.

50 kg özel amaçlı buğday unu  
35 litre su  
500 g yaş maya  
500 g tuz  
100 g razmol

Un elenir ve oda sıcaklığındaki su, hamur yoğurma makinasının karıştırma haznesine alınır. Üzerine tuz ilave edilerek eritilir ve üzerine, diğer malzemeler ilave edilerek homojen hale getirilinceye kadar 15 ila 20 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminden çıkan hamurun sıcaklığı, yazın 20°C-22°C, kışın ise 22°C-24°C'dir. Hamurun, katlandığında çatlamayan, elastik nitelikte olması gerekir.

Pide hamuru, yaklaşık 60 dakika mayalanmaya bırakılır. Fermantasyon süresince hamurun sıcaklığı yükselir. Hamur fermente edilirken bulaşmaları engellemek ve aktivasyonu artırmak için üzeri kapatılır. Bu sayede hava ile teması kesilen hamurun, kabuk bağlamaması da sağlanmış olur.

Hamurun yoğrulması sırasında hamura karışan hava, ufak kesecikler halindedir. Bu kesecikler hamurda oluşacak olan karbondioksit gazları için bir başlama noktası olurlar. Bu nedenle hamurun iyi yoğrulması ve havanın mümkün olduğunca küçük parçalar halinde dağılım göstermesi önemlidir. Hamur mayalandıktan sonra fazla müdahale edilmez. Sadece hamurun üzerine bastırılması şeklinde hamur toparlanır. Bu işlem gözenek oluşumuna etki ederek kaliteyi artırır.

Kebab pidesinin hamuru, yaklaşık 200 gramlık parçalara ayrılır. Pide hamuruna yuvarlak beze şekli verilerek 30 ila 40 dakika dinlendirilerek mayalandırılır. . Bu işlem; geleneksel yöntemle pasa tahtaları içinde gerçekleştirilir veya özel dinlendirme bölümleri de kullanılabilir. Gün içinde pişirme için beklemesi gereken pide hamuru fermantasyonu durduracak kadar sıcaklıkta (18-21 °C) muhafaza edilir. Yeteri kadar dinlendirilmeyen pide hamurunda kopma, çatlama, yırtılma gibi istenmeyen durumlar oluşur.

Pide hamuru, razmol (un kepeği) kullanılarak yaklaşık 80 cm uzunluğunda 15 cm genişliğinde klasik pide şeklinde açılır ve üzerine tırnaklama yöntemiyle şekil verilir. Pide hamuru, fırına verilmeden hemen önce yaklaşık 1 metre olacak şekilde uzatılır. 270-300 °C sıcaklıkta yaklaşık 3 dakika boyunca kontrollü bir şekilde taş fırında pişirilir. Fırından çıkarılan pidenin üzeri, pamuklu hafif bir örtü ile kapatılır.

Afyon Kebabı üretiminin ikinci aşaması ise, harcının hazırlanması olup kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg dana kuşbaşı (tercihen orta yağlı)
- 2 adet kebablık pide
- 15 g tuz
- 3 g karabiber

1 kg dana kuşbaşı kavrulur. Etlerin üzerini geçecek kadar su ile tuz ilave edilip etler yumuşayana kadar kontrollü bir şekilde pişirilir. Etin suyu, pideleri ıslatmak için kullanılmak üzere süzülerek alınır.

Kebablık pideler kare şeklinde doğranır, sıcak et suyu ile ıslatılır ve üzerine etler koyulur. Bir başka yöntem ise; ısıya dayanıklı tabağa koyulan pidelerin, ılık et suyu ile ıslatılıp üzerine etler yerleştirildikten sonra, önceden ısıtılmış 180°C sıcaklıktaki fansız fırında yaklaşık 5 dakika ısıtılmasıdır.

Kebablık pideler et suyu ile ıslatılırken, hamur olmamasına dikkat edilir. Afyon Kebabı; tercihen üzerine kıyılmış maydanoz koyulup yoğurt, közlenmiş biber ve domates ile servis edilir.

Kebablık pidelerin ıslatılmasında hamur olmamasına dikkat edilir. Tercihen üzerine kıyılmış maydanoz eklenir, yoğurt, közlenmiş biber, domates ile servis edilir.

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

Afyon Kebabının geçmişi eskiye dayanır ve üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf Ve Sanatkârlar Odası, Afyonkarahisar Profesyonel Aşçıları Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; kebablık pidelerin ve kebabın üretim metoduna uygunluğunu ve ayrıca Afyon 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.