

**No: 1271 – Mahreç İşareti**

**AĞRI YAPRAK DÖNERİ**

Tescil Ettiren  
**AĞRI İL ÖZEL İDARESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1271  
**Tescil Tarihi** : 07.12.2022  
**Başvuru No** : C2021/000453  
**Başvuru Tarihi** : 02.11.2021  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Ağrı Yaprak Döneri  
**Ürün / Ürün Grubu** : Döner / Yemekler ve çorbalar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Tescil Ettiren** : Ağrı İl Özel İdaresi  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI  
**Coğrafi Sınırı** : Ağrı ili  
**Kullanım Biçimi** : Ağrı Yaprak Döneri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Yaprak Döneri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Yaprak Döneri; en fazla 1 yaşındaki sığırların but kısmından elde edilen etlerin, en fazla 5 mm'lik ince yaprak şeklinde kesilmesi, terbiye edilmesi, kuyruk yağı ile birlikte döner şişine dizilmesiyle oluşturulan döner bloğunun, dikey konumda kendi eksenini etrafında döndürülerek döner ocağında pişirildikten sonra döner bıçağıyla şerit şeklinde en fazla 2-3 mm kalınlıkta kesilmesi suretiyle üretilir.

Ağrı Yaprak Dönerinin üretiminde kullanılan et; sığırın but altı, nuar, tranç, bonfile ve yumurtalık kısımlarından elde edilir. İnce yaprak şeklinde kesilip 3 gün süreyle terbiye edilir. Etin terbiyesi; yoğurt veya süt, ince kıyılmış (2-3 mm) kuru soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak hazırlanır.

Ağrı Yaprak Dönerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Ağrı Yaprak Dönerinin Özellikleri

<u>Bileşim</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Nem (%)	47,6	54,5
Kuru madde (%)	45,5	52,4
Yağ (%)	15,1	16,7
Tuz (%)	1,27	1,91

Ağrı Yaprak Dönerinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Ağrı Yaprak Dönerinin üretiminde kullanılan etler coğrafi sınırda yetişen ve en fazla 1 yaşındaki sığırlardan temin edilir. Coğrafi sınırdaki hayvancılık faaliyetleri meraya dayalı olduğu için hayvanlar yaz mevsiminde taze ot ile beslenir. Hayvanların kış mevsiminde beslenmesi için ise arpa, saman ve fabrika yemi tercih edilir ve silajla besleme yapılmaz.

#### Ağrı Yaprak Dönerinin Bileşenleri:

- 100 kg but eti (but altı, nuar, tranç, bonfile ve yumurtalık kısımları)
- 2-2,5 kg yoğurt veya 2-3 l süt
- 2-2,5 kg kuru soğan
- 8-10 kg kuyruk yağı
- %1-2 oranında tuz
- %0,1-0,5 oranında karabiber

#### Ağrı Yaprak Dönerinin Hazırlanması:

But eti, uzun döner bıçağı ile en fazla 5 mm'lik ince yaprak şeklinde kesilir. Yoğurt veya süt, ince kıyılmış (2-3 mm) kuru soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak etin terbiyesi hazırlanır. Kesilen etler, terbiyeye iyice bulandıktan sonra 3 gün buzdolabında marine edilir.

Kuyruk yağı, 5 mm kalınlığında ve şişe dizilen etleri örtecek büyüklükte yatay şekilde dilimlenir.

Terbiye edilen etler, 3-4 kat et ve 1 kat kuyruk yağı olacak şekilde şişe dizilerek döner bloğu oluşturulur. Şişin en alt ve en üst kısmına kuyruk yağı geçirilir.

Hazırlanan döner bloğu aynı gün içinde pişirilir. Aksi durumda ise -40 °C'de dondurulduktan sonra -18 °C'de en fazla 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

#### Ağrı Yaprak Dönerinin Pişirilmesi:

Hazırlanan döner bloğu döner ocağına dikey olarak yerleştirilir ve kendi ekseni etrafında döndürülerek orta hararettteki ateşte pişirilir. Pişirme işleminde etin yanmamasına ve kurumadan pişirilmesine dikkat edilir. Pişen etler, şerit şeklinde ve en fazla 2-3 mm kalınlıkta olacak şekilde döner bıçağı ile yukarıdan aşağıya doğru kesilir.

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

Ağrı Yaprak Dönerinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan et, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Yaprak Dönerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı İl Ticaret Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Ağrı İl Özel İdaresi tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin yaprak şeklinde kesilmesi ve terbiye edilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Yaprak Döneri ibaresinin, logosunun ve 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.