

No: G5 – Geleneksel Ürün Adı

DÖNER

Tescil Ettiren

ULUSLARARASI DÖNER FEDERASYONU (UDOFED)

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G5
Tescil Tarihi	: 09.12.2021
Başvuru No	: G2020/014
Başvuru Tarihi	: 13.05.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Döner
Ürün / Ürün Grubu	: Döner / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Tescil Ettiren	: Uluslararası Döner Federasyonu (UDOFED)
Tescil Ettirenin Adresi	: Yk. Dudullu Mah. Nebioğlu Sk. No: 4/4 Ümraniye İSTANBUL
Kullanım Biçimi	: Döner ibaresi, aşağıda verilen logo ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Döner ibaresi, logosu ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.



Ürünün Tanımı:

Döner; büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas eti ve / veya kıymalarından biri veya birkaçının karışımıyla ya da kanatlı hayvan karkas eti ile kavram yağı, iç yağı, kuyruk yağı, lezzet vericiler ve baharatlarla hazırlanan karışımın şiş üzerine dizilmesi ile elde edilen hazırlanmış et karışımı veya söz konusu hazırlanmış et karışımının dikey bir şekilde çevrilerek pişirilmesi ile hazırlanan et ürünüdür. Döner karışımı şiş üzerine dizildikten sonra silindirik şekli verilir ve soğutularak veya dondurularak pişirilmeye hazır hale getirilir. Döner üretimi için uygun hammadde ve üretim metodu kullanılması geleneksel lezzet ve kıvam elde etmek için gereklidir. Döner; Kırmızı Et Döner ve Kanatlı Eti Döneri olarak iki şekilde yapılır.

Kırmızı Et Döner

Kırmızı Et Döner büyükbaş hayvan karkas etleri ve / veya en az altı ayını doldurmuş küçükbaş hayvanlara ait but ve / veya sırt etlerinin biri veya birkaçının karışımına büyükbaş hayvan kavram yağı, büyükbaş hayvan iç yağları ile küçükbaş hayvan kuyruk yağı ve küçükbaş hayvan iç yağlarından biri veya birkaçı ve lezzet vericiler (tuz, karabiber, akbiber, kırmızıbiber, kekik vb. baharatlar) ile diğer gıda bileşenlerinin (süt, yoğurt, soğan suyu) biri veya birkaçının ilave edilmesiyle hazırlanır. Kırmızı Et Döner kendi içinde yaprak döner, kıyma döner ve karışık döner olarak üçe ayrılır.

Yaprak döner, yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et; kıyma döner, tamamen kıyma veya en az % 90 oranında kıyma ve en çok % 10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et; karışık döner, en az % 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et ve en çok % 40 oranında kıyma içerir.

Kırmızı Et Dönerde, dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25, tuz oranı kütlece en çok % 2 olmalıdır. Kırmızı et döner içeriğinde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılmaz. Baharatın bileşiminden gelebilecek nişasta ve bitkisel protein miktarı toplam ağırlığın % 1'ini geçemez.

Kanatlı Eti Döneri

Kanatlı Eti Döneri; tavuk ve / veya hindi hayvanlarından elde edilen but ve / veya göğüs etlerine büyükbaş hayvan kavram yağı, büyükbaş hayvan iç yağları ile küçükbaş hayvan kuyruk yağı ve küçükbaş hayvan iç yağlarından biri veya birkaçı katılarak lezzet vericiler (tuz, karabiber, akbiber, kırmızıbiber, kekik vb. baharatlar) ile diğer gıda bileşenlerinin (süt, yoğurt, soğan suyu) biri veya birkaçının ilave edilmesiyle hazırlanır.

Kanatlı Eti Dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 20, tuz oranı kütlece en çok % 2 olmalıdır. Kanatlı Eti Döneri içeriğinde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılmaz. Baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarı toplam ağırlığın % 1'ini geçemez.

Kanatlı Eti Döneri iç organ, yabancı doku ile mekanik olarak ayrılmış kanatlı eti (MAKE) içermez.

Döner üretiminde kullanılan etlerin kendine has renk ve kokuda olması ve gözle görülebilir yabancı madde içermemesi; şişe dizilmiş döner etinin ise yüzeyinin tıraşlanmış ve düzgün görünümüne sahip (kesik yumurta, kesik mekik veya kesik konik şeklinde) olması, gövde içinde ve üzerinde hiç boşluk bulunmaması gerekir. Pişmemiş Dönerin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 1- Pişmemiş Dönerin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

	<u>Kırmızı Et Döner</u>	<u>Kanatlı Et Döner</u>
Yağ, % (m/m), en çok	25	20
pH	5,2 – 6,3	5,2 – 6,3
Tuz (NaCl), % (m/m), en çok,	2,0	2,0
Toplam et proteinindeki kollajen, % (m/m), en çok	15,0	10,0
Nişasta + bitkisel protein, % (m/m), en çok	1,0	1,0
Amonyak, mg/100 g, en çok	30	30
Peroksit sayısı, en çok, mmol O ₂ /kg (özütlenmiş yağda ve sadece dondurulmuş hazır dönerde)	1,5	1,5

Üretim Metodu:

Kırmızı Et Döner

Bileşenler

- Büyükbaş hayvan (sığır manda deve) karkas etleri veya en az altı ayını doldurmuş küçükbaş hayvanlara ait but ve / veya sırt etleri
- Büyükbaş hayvan kavram yağı / iç yağı ve / veya küçükbaş hayvan kuyruk yağı/iç yağı
- Lezzet vericiler (tuz, karabiber, akbiber, kırmızıbiber, kekik vb. baharatlar)
- Diğer gıda bileşenleri (süt, yoğurt, soğan suyu)

Üretimi

Etler, gıdaya temas edebilir özelliklerdeki makine ya da bıçaklarla 3-5 mm kalınlığında kesilir. Kesilen etler ağırlıklarının %25'ini aşmayacak miktarda marinasyon karışımında (yoğurt, süt, soğan, tuz, baharat vb. karışımı) en az 10 saat +4°C'de dinlendirilir. Etler marine edildikten sonra, Dönerin üretim, pişirme ve sunumdan oluşan bütün aşamalarında bilgi ve el becerisine sahip olan döner ustası tarafından şişe dizilir. Et (yaprak ya da kıyma) tabakalarının arasına büyükbaş hayvan kavram yağı, büyükbaş hayvan iç yağları ile küçükbaş hayvan kuyruk yağı ve küçükbaş hayvan iç yağlarından biri veya birkaçı yerleştirilir. Şişe dizme işleminden sonra Döner, kesik yumurta, kesik mekik veya kesik konik şekillerinden biri şeklinde döner bıçağı ile tıraşlanır (Şekil 1).



Şekil 1: Kirmızı Et Dönerin Tıraşlama Sonrası Görünümü

Döner bloğu şok odalarında $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'de şoklandıktan (dondurulduktan) sonra, $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'de muhafaza odalarında en fazla altı ay bekletilebilir. Dondurulmuş ürünler soğuk zincir bozulmadan $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ soğutmalı araçlarla sevk edilir. Soğuk hava dolabında bekletilmiş Döner, döner ocağına 10-15 cm mesafede ayarlanabilir ateşte en az 45 dakika ön ısıtmaya tabi tutulur. Ön ısıtmadan sonra Döner, merkez sıcaklık $72\text{ }^{\circ}\text{C}$ olacak şekilde pişirilir. Döner blokları işletmelerde $0\text{--}+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'de en fazla 12 saat muhafaza edilir

Dönerin pişirilmesinde doğalgaz, elektrikli, tüplü, odun, kömür ateşi olmak üzere farklı özellikte pişirme sistemleri kullanılır. Pişirilen Kirmızı Et Döner, döner bıçağıyla kesilerek servis edilir.

Kanatlı Eti Döneri Bileşenler

- Tavuk ve / veya hindi but ve / veya göğüs etleri
- Büyükbaş hayvan kavram yağı, iç yağı
- Küçükbaş hayvan kuyruk yağı, iç yağı
- Lezzet vericiler (tuz, karabiber, akbiber, kırmızı biber, kekik vb. baharatlar)
- Diğer gıda bileşenleri (süt, yoğurt, soğan suyu)

Üretimi

Döner üretiminde kullanılacak kanatlı etleri, hijyen koşullara uygun olacak şekilde kemiksiz hale getirilir. Etler gıdaya temas edebilir özelliklerdeki makine ya da bıçaklarla inceltir veya parçalara bölünür. Etler, ağırlıklarının %25'ini aşmayacak miktarda marinasyon karışımında (yoğurt, süt, soğan, tuz, baharat vb. karışımı) en az 10 saat $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'de dinlendirilir. Etler marine edildikten sonra belirli bir yapı oluşturulması amacıyla etlerin arasına isteğe göre büyükbaş hayvan kavram yağı, büyükbaş hayvan iç yağları ile küçükbaş hayvan kuyruk yağı ve küçükbaş hayvan iç yağlarından biri veya birkaçı eklenerek döner ustası tarafından şişe dizilir. Taşan kısımlar kesik yumurta, kesik mekik veya kesik konik şekillerinden biri seçilerek döner bıçağı ile tıraşlanır (Şekil 2).



Şekil 2: Kanatlı Eti Dönerinin Görünümü

Döner bloğu şok odalarında -40 °C’de şoklandıktan (dondurulduktan) sonra, -18 °C ‘de muhafaza odalarında en fazla altı ay bekletilebilir. Dondurulmuş ürünler -18 bozulmadan sevk edilir. Soğuk hava dolabında bekletilmiş Döner, döner ocağına 10-15 cm mesafede ayarlanabilir ateşte en az 45 dakika ön ısıtmaya tabi tutulur. Ön ısıtmadan sonra Döner, merkez sıcaklık 72 °C olacak şekilde pişirilir. Döner blokları işletmelerde 0-+4°C’de en fazla 12 saat muhafaza edilir.

Dönerin pişirilmesinde doğalgaz, elektrikli, tüplü, odun, kömür ateşi olmak üzere farklı özellikte pişirme sistemleri kullanılır. Kanatlı Et Döner, kesim kalığı en fazla 2,5 mm olacak şekilde kesilerek servis yapılır.

Hazırlanan döner bloklarının muhafaza sıcaklığı ve döner işletmelerinin fiziki şartlarının Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olması gerekir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Dönerin ilk ve basit şekli, kuzu çevirmedir. Pişirilmesini ve yemeyi kolaylaştırmak amacıyla zamanla, kemiklerinden ayrılan iri parça etlerin arasına yağlı kısımlar eklenip dikey halde şişe dizilmeye ve kömür/odun alevinde çevrilerek pişirmeye başlamıştır. 1800’lü yılların başından itibaren Döner, İstanbul’dan Osmanlı coğrafyasının farklı şehirlerine yayılarak lokanta, han gibi yerlerde pişirilip satılmıştır.

Dönerin dikey olarak pişirilmesi, Takiyyiddin’in yazma eserine göre 1546 yılına dayanır. Dönerin şişe dizilerek hazırlanma şekli ve çevrilerek dikey şekilde pişirilmesi, geleneksel üretim özelliğini verir.

Denetleme:

Denetimler; Uluslararası Döner Federasyonu koordinatörlüğünde ve Uluslararası Döner Federasyonundan, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünden ve İstanbul Sağlık Bilimleri Üniversitesinden konuda uzman birer yetkili kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak yılda bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine her zaman denetim yapılabilir ve bu denetimlerde, denetim mercii üyelerinden en az iki yetkili bulunur.

Denetim masraflarının tamamı, denetimi yapılan firmalar tarafından karşılanır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

1. Ürünün genel bileşiminin uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluğu.
3. Ürünün duyuşal, kimyasal, fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
4. Döner bloğunun muhafaza koşullarının uygunluğu.
5. Ürünün hazırlama odasının uygunluğu.

6. Döner ibaresinin, logosunun ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu. (Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.)

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerden başlayarak, uygulanan üretim teknolojisi ve son ürünün özellikleri açısından denetimi yapar ve numune alır. Denetim sırasında alınan ürün numunesi Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş kamu ve özel laboratuvarlar tarafından analiz edilir.

Denetime ilişkin raporlar, Uluslararası Döner Federasyonu tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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.