No: 503 – Mahreç İşareti

ULAŞ YAPRAK DÖNERİ

Tescil Ettiren

ULAŞ KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 503
Tescil Tarihi	**:** 14.07.2020
Başvuru No	**:** C2018/095
Başvuru Tarihi	**:** 06.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Ulaş Yaprak Döneri
Ürün / Ürün Grubu	**:** Döner / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Ulaş Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Hürriyet Mah. Atatürk Cad. Hükümet Konağı Kat 1 Ulaş SİVAS
Coğrafi Sınır	**:** Sivas ili Ulaş ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Ulaş Yaprak Döneri ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı olması durumunda Ulaş Yaprak Döneri ibareli logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ulaş Yaprak Döneri, kendine özgü sos (tüm malzemelerin yanı sıra zeytinyağının da kullanılması) ile terbiye edilmiş yaprak haline getirilen çiğ dana karkas etlerinin dikey konumda yavaş yavaş döndürülerek pişirilmesi ile üretilen üründür.

Ulaş ilçesi Doğu Anadolu ile Batı Anadolu'yu birbirine bağlayan Mezopotamya ile Anadolu'yu birleştiren ticaret ve kervan yolu üzerinde bulunur. Ulaş Yaprak Döneri yörenin coğrafi konumu nedeniyle farklı kültürlerin etkileşimiyle nesiller boyu aktarılan kültürel birikimi ile yöreyle özdeşleşerek günümüze ulaşmıştır.

Ulaş ilçesinde, tipik kara ikliminin etkisinin görülmesi ve Tecer Dağının eteğinde bulunması nedenleriyle yörenin geçim kaynağını tarım ve hayvancılık oluşturur. Bu durum Ulaş Yaprak Dönerinin temel çıkış kaynağını açıklar niteliktedir.

Üretim Metodu:

Ulaş Yaprak Dönerinin üretiminde yörede yetiştirilen danaların karkas etlerinin genellikle but kısımları kullanılır.

10 kg sinirleri temizlenmiş dana karkas eti, yeteri kadar koyun kuyruk yağı ile etin terbiyesinde kullanılmak üzere hazırlanacak sos için 0,5 litre inek sütü, 15 g karabiber, 20 g yenibahar, 40 g kimyon, 100 g tuz, 0,5 kg rendelenmiş soğan ve 1 su bardağı zeytinyağı kullanılır.

Akşamdan dananın (genellikle) but kısmından sinirleri temizlenmiş etler parçalara ayrılır ve ince yaprak şeklinde açılır. Yaprak şeklinde açılan etler önceden hazırlanan sos (süt, karabiber, yenibahar, kimyon, tuz, rendelenmiş soğan ve zeytinyağı) ile terbiye edilir ve sabaha kadar bekletilir.

Terbiye işlemi tamamlanan yaprak halindeki etler, döner şişine üç sıra et ve bir sıra koyun kuyruk yağı olacak şekilde dizilir. Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25, tuz oranı ise kütlece en çok % 2 olur. Çiğ olarak hazırlanan yaprak dönerin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saattir.

Hazırlanan etler; döner şişine geçirilerek ocağa takılır. Döner şişi dikey konumda yavaş yavaş çevrilerek dönerin pişmesi sağlanır. Pişen etler döner bıçağı ile yüzeyden ince bir şekilde kesilerek ayrılır ve döner küreğinde toplanır.

Yaprak döner 50 g veya 100 g olarak servis edilir. Ayrıca yaprak dönerin yanında pirinç pilavı, bulgur pilavı, pide, lavaş ve garnitür verilebilir.

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

Ulaş Yaprak Dönerinin üretimi kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi ile varlığını devam ettirmektedir. Ürünün üretiminde dana etinin yaprak haline getirilmesi, sos hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık gerektirir. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Ulaş Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Ulaş Kaymakamlığı, Ulaş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ulaş Ziraat Odasının görevlendirdiği konusunun uzmanı birer kişinin katılımı ile denetim mercii oluşturulmuştur. Denetim mercii yılda en az bir defa ve şikâyet halinde her zaman denetim görevini yürütecektir.

Denetim mercii aşağıdaki denetim esaslarına göre denetimlerini yapacaktır.

1. Etin yöre sınırları içerisinde temin edilmesi
2. Etin terbiyesi için hazırlanan sosta kullanılan malzemeler
3. Mahreç işareti amblemi ve logo kullanımı

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.