No: 596 – Mahreç İşareti

AKŞEHİR TANDIR KEBABI

Tescil Ettiren

AKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.10.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	596
Tescil Tarihi	**:**	20.11.2020
Başvuru No	**:**	C2018/204
Başvuru Tarihi	**:**	22.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Akşehir Tandır Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Tandır kebabı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Akşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Selçuk Mahallesi Belediye Sokak No:6 Akşehir KONYA
Coğrafi Sınırı	**:**	Konya ili Akşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Akşehir Tandır Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Akşehir Tandır Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akşehir Tandır Kebabı geçmişten günümüze ulaşan, Konya ilinin Akşehir ilçesi ile özdeşleşen yöresel bir yemektir. Akşehir Tandır Kebabı, kuzu etlerinin meyve odunu (meşe) ile ısıtılmış taş fırınlarda, yöreye mahsus közde pişirme tekniği kullanılarak yapılan yöresel bir yemektir.

Akşehir Tandır Kebabının tarihçesi Selçuklulara kadar uzanmaktadır. Özellikle Selçuklulardan bahseden Selçuknâme'de, I. Alâeddin Keykubad'ın 634 yılı Şevval ayında (1237 Mayıs) verdiği bir ziyafette yenilen yemeklerde "biryan" ifadesi geçer. Biryan "kebap" anlamına gelir. Dolayısıyla Selçuklu dönemindeki yemekler arasında Akşehir Tandır Kebabına atıfta bulunulur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- Kuzu eti (ön kolu ve sırt kısmı)
- Kuzu etinin yağı
- Tuz
- Su

Akşehir Tandır Kebabının üretiminde kuzunun ön kolu ve sırt kısmı kullanılır. Kuzunun ön kolları ve sırt kısmı küçük parçalar halinde kesilerek, bakır kazanlar içine yerleştirilir. Etin miktarına göre tuz ilave edildikten sonra, daha öncesinde eritilmiş olan kuzunun kendi yağları ile birlikte kazana ilave edilir.

Kebap taş fırında (tandır) pişirilir. Pişirme aşamasında kullanılan odun çok önemlidir. Kullanılan odun meyve odunu (meşe) odunudur. Kazanlar hazırlandıktan sonra, öncesinde yakılmış olunan taş fırının ve içerisindeki odunların köz haline gelmesi beklenir. Köz haline geldikten ve taş fırın 200°C sıcaklığa ulaştıktan sonra kazanlar fırına sürülür. Akşehir Tandır Kebabının pişirme tekniğinde uygun ve önemli olan etin közde pişirilmesidir. Kazanlar 15 dakikada bir fırından çıkarılıp alt üst edilir. Bu işlem yaklaşık 5-6 saat sürer. Bu süre sonunda kazanlar taş fırından çıkarılıp, dinlendirmeye bırakılır. Yaklaşık 1 saat dinlendikten sonra servise hazır hale gelir.

Sunum şekli:

Akşehir Tandır Kebabı, satır ile doğramak suretiyle, isteğe göre yağsız, orta yağlı ve yağlı olmak üzere, pide üzerinde servis edilir. Tandır kebabının yanında genel olarak, kuru soğan, domates ve közlenmiş biber ile sunumu yapılır.

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

Akşehir Tandır Kebabının yapımında kullanılan etin hazırlanması ve pişirme aşaması yöreye özgü ustalık becerisi gerektirdiğinden, yöre ile ün bağı bulunur. Bu sebeple etin hazırlanması ve pişirme aşamaları dâhil üretimin tüm aşamalarının, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmesi gereklidir.

Denetleme:

Denetimler Akşehir Belediyesi'nin koordinasyonunda; Akşehir Belediyesi, Akşehir Lokantacılar Odası, Akşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akşehir Ticaret ve Sanayi Odasının belirleyeceği ürün hakkında bilgi

sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler her yıl düzenli olarak yapılacak bunun yanı sıra ihtiyaç duyulması veya şikâyet hallerinde her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde; kuzudan karkas olarak etin alındığı bölüm (kuzunun ön kolu ve sırt kısmı olması), taş fırın kullanımı, pişirme aşamasında (fırının ısıtılmasında) kullanılan odun türü, pişirme tekniği (közde pişirme), sunum şekli ile coğrafi işaretin adı ile mahreç işareti amblem kullanımı denetlenecektir.

Denetim merci, 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.