No: 1151 – Mahreç İşareti

BURSA DÖNER KEBABI

Tescil Ettiren

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1151
Tescil Tarihi	**:** 17.06.2022
Başvuru No	**:** C2020/237
Başvuru Tarihi	**:** 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Bursa Döner Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2.Sk. No.2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınır	**:** Bursa ili
Kullanım Biçimi	**:** Bursa Döner Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bursa Döner Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Döner Kebabı; küçükbaş ve büyükbaş hayvan etinden elde edilen yaprak et ve kıyma kullanılarak hazırlanan etlerin, odun kömürü ateşinde pişirildikten sonra, tırnak pidenin üzerine konulup kızgın tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen kebaptır. Etin yağ oranı kütlece en fazla % 25'tir.

Bursa Döner Kebabının üretiminde kullanılan tırnak pide; kebap etinin yağı ile yağlanır, mangalda kızartılır/ısıtılır ve küçük parçalar halinde kesilir.

Bursa Döner Kebabının servisi; ısıtılmış, geniş ve yayvan porselen ya da metal tabakta yapılır. Tercihe bağlı olarak yanında yoğurt, domates/domates salçası sosu, köz biber, dilimlenmiş domates veya patlıcan herse sunulabilir.

Bursa Döner Kebabının geçmişi, 1800'lü yılların ortalarına dayanır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Döner Kebabı üretiminde küçükbaş ve büyükbaş hayvan etinden elde edilen yaprak et ve kıyma kullanılır. Yaprak et oranı % 10 - % 40 arasında, kıyma oranı ise en fazla % 90'dır. Tamamen veya % 60 oranında koyun veya kuzu eti kullanılabildiği gibi, küçükbaş etin yağ oranını dengelemek için en fazla % 40 oranında dana eti ilave edilebilir. Yağ oranı kütlece en fazla % 25'tir.

Kesilen hayvanların karkas eti kemiklerinden ve sinirlerinden arındırılıp yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yaprak et açılır. Yaprak yapılmayan etler kıyma olmak üzere küçük parçalar haline getirilir. Yaprak ve kıyma olacak et, döner yapılmadan önce (marinasyon yapılmadan) 2 veya 3 gün dinlendirilir. Yaprak ve kıyma olacak et, döner yapılacağı zaman tuzlanır. Tuz oranı kütlece % 2 civarındadır. Ardından kıyma olacak ete yaklaşık % 1,5 oranında soğan suyu ilave edilir. Kıyma çekilir ve yoğrulur. Tuz dışında herhangi bir baharat kullanılmaz. Yaprak etler ve kıymalar, plakalar halinde uzun bir şiş üzerine kat kat geçirilir. Tıraşlama yöntemiyle şiş uzunluğuna göre silindir, altıgen veya sekizgen prizma biçiminde şekil verilir. Tercihen meşe odunu kömürü ateşinde, ateşin döneri yakmayacağı, çok harlı olmayan, orta ısıda, ateşe 10-15 cm mesafede, dikey şekilde, piştikçe aynı yönde yavaşça döndürülerek pişirilir. Döner piştikçe, döner bıçağı ile yukarıdan aşağıya doğru ince dilimler halinde kesilir. Dilimlerin kalınlığı ustanın el yatkınlığına göre yaklaşık olarak 2-2,5 mm, eni 3,5-4 cm civarında olur.

Kesilen etler, döner kebap etinin yağı ile yağlanmış, mangalda kızartılmış/ısıtılmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş tırnak pidenin üzerine konulduktan sonra üzerine, kızgın tereyağı dökülür. Bursa Döner Kebabının servisi, eli yakmayacak kadar ısıtılmış, geniş ve yayvan porselen ya da metal tabakta yapılır. Tercihe bağlı olarak yoğurt, domates/domates salçası sosu, köz biber, dilimlenmiş domates veya patlıcan herse ile de servisi yapılabilir.

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

Bursa Döner Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Döner Kebabının üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve

Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Özellikle etlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis yapılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda ürün özelliklerinin (belirtilen etler dışında et kullanılıp kullanılmadığı, tuz dışında baharat varlığı) uygunluğunun kontrolü.
- Bursa Döner Kebabı ibaresinin 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.