

No: G3 – Geleneksel Ürün Adı

DENİZLİ TANDIR KEBABI

Tescil Ettiren
DENİZLİ TİCARET BORSASI

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G3
Tescil Tarihi	: 08.10.2020
Başvuru No	: C2019/093
Başvuru Tarihi	: 25.07.2019
Geleneksel Ürün Adı	: Denizli Tandır Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Tescil Ettiren	: Denizli Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Topraklık Mah. Kayalık Cad. Uluçarşı No: 3/5 Pamukkale/DENİZLİ
Kullanım Biçimi	: Denizli Tandır Kebabı ibaresi geleneksel ürün adı amblemiyle birlikte ürün ambalajı üzerinde veya işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

Ürünün Tanımı:

Denizli Tandır Kebabı sakız ağacı odunu ile yakılan tandır fırınında, yaşını doldurmamış süt kuzusu etinin her hangi bir işlemde geçirilmeden geleneksel yöntemle pişirilmesi ve pide ile servis edilmesi suretiyle yapılan bir yemektir. İstenilen lezzetin elde edilmesi; kullanılacak hammaddeye, üretim metoduna bağlı kalınmasına ve pişirme sıcaklığı, etlerin fırına dizilme şekli ve etlerin fırında kalma süresi gibi lezzeti belirleyici hususlarda ustalık bilgisine bağlıdır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Bir bütün kuzu

Servisi için pide

Pişirme işleminin yapılacağı tandırın özellikleri:

Duvarları tuğla ile örülmüş, tabanı toprak fırın

Yapılışı:

Denizli Tandır Kebabının üretiminde günlük etler kullanılır. Öncelikle fırın hazırlanır. Fırın, sakız ağacı kütükleri kullanılarak yakılır ve en az 2 saat kızdırılır. Pişirilecek bütün kuzu öncelikle boydan ikiye ayrılır. Sonrasında her bir parça ön kol, kürek, kaburga ve böbrek yatağı olmak üzere dört parçaya ayrılır. Bu parçalar demir şişler ile iki tarafından karşılamalı olarak şişe takılır. Ete herhangi bir işlem ya da terbiye uygulaması yapılmaz. Fırının tava (190-200°C) gelip gelmediği usta tarafından kontrol edilir. Fırının içine sağ tarafa en az 50 cm çapında, elde dövülmüş ve kalaylanmış iki bakır tava yerleştirilir. Bu tavalara yarısına kadar su eklenir. Etler bu tavalara suya temas etmeyecek ve şişlerin üzerinde dik duracak şekilde yerleştirilir. Etler tavalara önce kürek, ardından böbrek yatağı, sonra ön kol ve en son kaburga olacak şekilde dizilir. Etler bu şekilde en az 2 saat pişirilir. Fırında pişen etler sondan başa doğru (kaburga, ön kol, böbrek yatağı ve kürek) olacak şekilde pide ekmeğinin üzerinde servis edilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Yaşını doldurmamış süt kuzusu etinin sakız ağacından elde edilen odunla ısıtılan özel tandır fırınında kendi yağı ile pişirilmesi ve pide ile servis edilmesi Denizli Tandır Kebabının geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.

Denetleme:

Denetim mercii Denizli Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Denizli Ticaret Borsası, Denizli Büyükşehir Belediyesi, Denizli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Denizli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer yetkili olmak üzere en az 4 kişiden oluşur. Denetimler, yılda 1 kez ve ihtiyaç duyulması halinde her zaman yapılır.

Denetim, üretimde kullanılan malzemeler ile ürünün pişirme ve servis aşamalarının görsel olarak kontrol edilmesi suretiyle gerçekleştirilir.

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.