

No: 523 – Mahreç İşareti

ANTAKYA KÂĞIT KEBABI

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 523
Tescil Tarihi	: 24.08.2020
Başvuru No	: C2019/087
Başvuru Tarihi	: 19.07.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Kâğıt Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Adnan Menderes Cad. Seçmen Apt. No:24/2 Antakya HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Kâğıt Kebabı ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Kâğıt Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kâğıt Kebabı; dana döş eti, yeşil ve kırmızı biber (acı veya tatlı) maydanoz, sarımsak, tuz ve karabiber karışımından oluşan, disk şekli verilerek yağlı kağıt üzerinde pişirilen, yörede Arapça olarak “lahme la varka” olarak da bilinen bir kebaptır. “Zırh” adı verilen satır benzeri bıçak ile kıyılarak yapılan kebab çeşitlerinden biridir. Yörede gündelik tüketimin yanı sıra evlilik, düğün, adak, cenaze gibi törenlerde de ikram edilir.

Antakya Kâğıt Kebabı üretiminde 1 yaş civarındaki erkek danaların kaburga üzerinden elde edilen döş eti kullanılır. Bu bölgedeki et yumuşak olduğu gibi önemli ölçüde yağ dokusu içerir. Ayrıca, yağ kas içerisinde “mermerleşme” olarak tabir edilen bir dağılım gösterir.

Antakya Kâğıt Kebabında maydanoz ve isteğe göre acı veya tatlı yeşil ve kırmızı biber kullanılır. Acı taze kırmızı biber mümkünse Samandağ bölgesinde yetişen Samandağ biberi ya da Altınözü, Reyhanlı ve Antakya çevresinde üretilen acı biberlerden seçilir.

Üretim Metodu:

Antakya Kâğıt Kebabı üretiminde kullanılan malzeme listesi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

<u>Malzeme</u>	<u>Miktar</u>
Dana Döş Eti (1 yaş civarı danadan elde edilmiş)	1 kg
Maydanoz	1 veya 2 demet
Sarımsak	2-3 diş
Tuz	Yaklaşık 10 g
Baharat (Karabiber)	Göz kararı (bir tutam)
Kırmızı Biber (acı veya tatlı)	1-2 adet
Yeşil Biber (acı veya tatlı)	İsteğe bağlı
Domates	İsteğe bağlı

Antakya Kâğıt Kebabı üretimi için yaklaşık bir yaş civarı dananın döş eti kullanılır. Dinlenmiş et kaburga üzerinde sıyrıldıktan sonra “zırh” adı verilen iki ucu tutamaklı ve kavisli satır benzeri bir aparat ile kıyma haline

getirilir. Daha sonra maydanoz, kırmızı biber ve isteğe bağlı olarak acı vermesi için yeşil sivri biber ve sarımsak kıyılarak ikinci karışım hazırlanır ve zırh ile kıyılır. Daha sonra bu iki karışım bir araya getirilerek karıştırılır, tuz ve toz karabiber ilave edilir, yoğrulur ve son bir kez daha zırh ile kıyılır. Karışım tekrar yoğrulur ve yağlı kâğıt üzerinde disk şekli verilir. 150, 200 veya 250 gram ağırlığında ve disk şeklinde hazırlanan Antakya Kâğıt Kebabının kalınlığı yaklaşık 0,5-1 cm'dir. Fırına verilmeden önce üzeri domates dilimi ve tüm olarak konulan taze kırmızı ve yeşil biber ile süslenir.

Antakya Kâğıt Kebabı yağlı kâğıt üzerinde, fırın tepsileri içinde yaklaşık 200 °C sıcaklıkta taş fırında 15-20 dk (üst tarafı kızarıncaya kadar) pişirilerek yufka ekmeği veya tırnak pide üzerinde servis edilir.

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

Antakya Kâğıt Kebabı, uzun yıllardır üretilen ve yörenin kültürel mirası kabul edilen bir üründür. Ustalık bilgisi ve becerisi gerektirir, yöre ile ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple üretiminin tüm aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Antakya Kâğıt Kebabı denetimleri Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından görevlendirilecek, ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir düzenli olarak ve şikâyet durumunda veya ihtiyaç duyulması halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; kullanılan hammadde, üretim metodu, pişirme ve sunum usulünün tescile uygunluğu kontrol edilir. Antakya Kâğıt Kebabı ibareli coğrafi işaret logosu ve mahreç işareti amblemi kullanımı denetlenir.

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.