

## **Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından:**

### **555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ COĞRAFİ İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI**

Aşağıda; başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvurusu, 4128 sayılı Kanunla düzenlemeler yapılan 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında ilgililerin “Başvurunun Resmi Gazete’de ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8 nci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur.” hükmüne amir olan Kararnamenin 11’nci maddesinin 1’nci fıkrasına uygun olarak ilan edilmektedir.

Tescil edilecek coğrafi işaretler yine aynı Kararname’nin 20’nci maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünleri üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; aşağıda belirtilen komisyon tarafından hem üretim aşamasında hem de pazarlama aşamasında sürekli yapılacaktır.

#### **COĞRAFİ İŞARETİN**

Başvuru Tarihi	: 03.07.2012
Başvuru No	: C2012/081
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Taşköprü Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Harmancık Mah. Muzafferettin Gazi Cad. No: 2 Taşköprü/ KASTAMONU
Ürünün Adı	: Kebap
Coğrafi İşaretin Adı	: Taşköprü Kuyu Kebabı
Kullanım Biçimi	: Markalama
Üretim Alanı	: Taşköprü İlçe Sınırları
Üretim Alanında Gerçekleşmesi	

Zorunlu Bulunan Özellikler : Taşköprü Kuyu Kebabı’nın ünü Taşköprü ilçesinden kaynaklanmakta olup, üretim tekniği ilk defa bu ilçede kullanılmıştır. Kuyuların örme işinde harç olarak çimento yerine Taşköprü yöresindeki sarı toprak ile hazırlanan harcın kullanılması gerekmekte olup, kum fraksiyonu yüksek, kil ve silt fraksiyonları ise düşük olan bu toprağın ısıya dayanımı ve izolasyon kabiliyeti yüksektir. Taşköprü Kuyu Kebabı, belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir.

Ürünün Tarihçesi, Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarihçesi:

Taşköprü Kuyu Kebabı 160-170 yıllık bir tarihe sahip olup, 93 Harbi olarak bilinen Osmanlı-Rus Savaşından sonra Kırım-Bahçesaray’dan Taşköprü’ye yerleşen göçmenler tarafından ilk kez yapıldığı, kuyu kebabının tekniğinin Anadolu’ya, askerlik için Taşköprü’ye gelen veya Taşköprü’den giden kişiler tarafından yayıldığı bilinmektedir. Taşköprü Kuyu Kebabı yöreye ün bağı ile bağlıdır.

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taşköprü yemek kültürü bakımından da zengin bir mutfağa sahiptir. Bu zenginliğin başlıca sebebi; ormanları, bitki örtüsündeki çeşitliliği ve buna bağlı olarak yetiştirilen hayvanların varlığıdır. Taşköprü’de hayvan varlığının ve kalitesinin yüksek olması İlçe’de kuyu kebabının ünlenmesini sağlamıştır. Taşköprü Kuyu Kebabının yapımında 6-10 aylık ve ortalama canlı ağırlıkları 25-35 kg civarında olan, yörede kekik otu vb. aromatik bitkilerle beslenen süt kuzularının kullanılması, kebabın yapımında kullanılan kuyuların sahip olduğu özel tasarımın ısının dönerek eşit şekilde ve homojen yayılmasını sağlaması ve kebabın tamamen tuğlaların ısı ile pişmesi, kuyunun ağzının yöreye özgü sarı toprak ile kapatılmasının hava ve ısıyı izole ederek pişme ısısının korunmasını ve etin kurummasını sağlaması, kuyuların yakılmasında kullanılan çam kökü çirasının sahip olduğu reçinenin kebabın lezzetini artırması ayırt edici özellikleridir. Pişirilme esnasında herhangi bir baharat veya sebze kullanılmayan Taşköprü Kuyu Kebabı, esasen üretim yöntemi ve kuyunun hazırlanma şekli ile diğer kebablardan ayrılmaktadır.

Taşköprü Kuyu Kebabının Yapımı:

1 - Kebabın pişirildiği kuyu: Taşköprü Kuyu Kebabı yapımında kullanılan kuyular 180 cm derinliğinde ve 100 cm çapında fiçı (silindir) şeklinde hazırlanmaktadır. Ancak derinliği 2 metre, çapı ise 1,5 metreden daha az olamaz. Kuyunun fiçı (silindir) şeklinde olması, ısının dönerek eşit şekilde ve homojen yayılmasını sağlamakta, aynı zamanda kuzuların duvara yapışmasını da önlemektedir. Kuyu örülürken orta kısmına bombe verilir ve bakınca yukarı doğru daralıyor şeklinde görünür. Bu bombe, yanma esnasında ateşin yukarı gitmeyip döne döne yanmasını sağlar. Kuyunun duvarları daha iyi ısı tutması için iyice kurumuş olan eski enkaz tuğlaları ile örülmektedir. Kuyunun çevresinde, tuğla ile toprak arasında 2-2,5 metreyi bulan dolu maddesinin doldurulduğu kısım bulunur. Bu dolgu maddeleri arasında kum, çakıl, saman, tuğla, cam ve şişe kırıkları bulunmakta olup, bunlar kuyunun tavını korurlar. Örme işinde harç olarak çimento yerine sarı toprak ile hazırlanan harç kullanılmaktadır. Bu toprağın özelliği, kuyunun ısı soğurmasını artırması ve daha uzun süre sıcak kalmasını sağlamasıdır. Bu topraktan yapılan harcın yüksek sıcaklık karşısında kuruyup çatlamaması ve dağılması sebebiyle sıcaklık karşısındaki dayanıklılık artmıştır. Böylece sarı toprak Taşköprü Kuyu Kebabının kuyu yapılında hem harç malzemesi hem de yalıtım malzemesi olarak kullanılmaktadır. Yapılan bilimsel araştırmalarda, sarı toprağın yörede bulunan topraklardan kolaylıkla ayırt edildiği ve dar bir alanda yayılım gösterdiği, kum fraksiyonunun yüksek, kil ve silt fraksiyonlarının ise düşük olmasının toprağa özelliğini kazandırdığı belirtilmiştir. Kum fraksiyonunun ağırlıklı olarak ince taneli kum ve orta taneli kumdan

oluşmasının harç malzemesinde, hava ile dolu boşlukların artmasını sağladığı ve sonuçta dışarı doğru ısı iletiminin azaldığı, böylece kuyunun ısı soğurmasının arttığı ve daha uzun süre sıcak kaldığı tespit edilmiştir. Sarı toprağın kil fraksiyonu miktarının düşük olması ise bu toprağın plastik özellik göstermesine ve harcın yüksek sıcaklık karşısında kuruyup çatlamasının ve dağılmasının önlenmesine sebebiyet vermektedir. Toprağın orta düzeyde (%5-15) kireç içermesi ise kum ve silt fraksiyonları için çimentolayıcı özellik göstermesine, bu taneciklerin bir araya gelip sıkıca tutunmalarına, dolayısıyla yüksek sıcaklık karşısında dağılmamalarına olanak sağlamaktadır. Kuyunun ağzını kapatmak için paslanmaz çelik levhalardan yapılmış ve üzeri ahşap malzeme ile kaplanmış kapaklar kullanılmaktadır. Kuyular genelde işletme içerisinde yer almakta ve çıkan duman ile buhar, baca sistemiyle dışarıya atılmaktadır.

2 - Yakıt ve kuyunun yakılması: Kuyuyu yakmak için has çıra (kesilmiş çam ağaçlarının kökleri) kullanılmaktadır. Çıra, tutuşması kolay ve ısı kalorisi yüksek bir yakıttır. Bir kuyu için 75-80 cm uzunluğunda 10 cm çapında yaklaşık 25 adet çıra kopağı atılarak kuyu yakılır. Bunun yanma süresi yaklaşık 1,5 saattir. Odunlar tamamen yandıktan sonra geriye kalan yanmamış bir kaç parça olursa onlarda uzun makaslarla dışarı alınarak kuyu hazırlanmış olur. Bu aşamaların sonunda kuyu içerisindeki tuğlalar tamamen ısınmış olur ve kebabın pişmesi de bu tuğlaların ısıyla olmaktadır. Yapılan ölçümlere göre kuyunun sıcaklığı yanma esnasında 950-1050 dereceye kadar çıkmaktadır. Ancak kebabların pişmesi esnasındaki kuyu sıcaklığı 350-400 derece civarında ölçülmüştür.

3 - Kuzu Seçimi: Taşköprü Kuyu Kebabının yapımında 6-10 aylık ve ortalama canlı ağırlıkları 25-35 kg civarında olan süt kuzuları kullanılmaktadır. Bu kuzular yetiştiği bölgelerde kekik otu vb. aromatik bitkilerle beslendiklerinden söz konusu durum kebaba özel lezzetini vermektedir. Kuzu seçiminin ardından alınan kebablık kuzular sabah erken saatlerde (sabah 5-6 gibi) veteriner kontrolünde yetkilendirilmiş mezbahanelerde kesilmekte ve muayene sonucu uygun görülen kuzular bekletilmeden soğutuculu dağıtım aracı ile sabah saat 8 itibarıyla kebabın yapılacağı işletmelere götürülmektedir.

4 - Kuzuların Hazırlanması ve Kuyulara Yerleştirilmesi: Taşköprü Kuyu Kebabı yeni kesilmiş ve ölüm sertliğinden (rigor motris) çıkmamış kuzu etlerinden yapılmakta olup, önceden kesilmiş ve dinlendirilmiş etlerden kebab yapılmamaktadır. Bu nedenle aynı günün sabahı kesilmiş olan karkaslar sabah işletmeye alınarak hazırlığa başlanır. Burada karkasların iç organları çıkarılır. Bacaklardaki incik kemikleri alınır. Karkas boyundan başlanmak üzere sırt omurlarından kalça kemiğine kadar yarılr. Fakat ikiye ayrılmaz. Buradaki amaç kebabların daha iyi pişmesini sağlamaktır. Kebab tuzsuz olarak pişirilir. Hazırlanmış ve ısıtılmış olan kuyunun tabanına büyük bir tava yerleştirilir ve içerisinde 2 litre kadar su konulur. Bunun amacı kuyuda buhar oluşturarak kebabların daha iyi pişmesini sağlamak, ayrıca kebabtan damlayan yağların ateşe düşerek yanmasını ve oluşacak kokuyu önlemektir. Daha kuyu ağzına çift sıra olarak yerleştirilmiş olan demir çubuklara karkaslar, çengeller vasıtasıyla asılarak pişmeye hazır hale getirilir. Kullanılan kancaların paslanmaz çelik ya da krom-nikel olması gerekir. Ayrıca kuzular kuyunun merkezine asılmalı ve herhangi bir yerle temas etmemelidir. Kullanılan tüm malzemelerin ve kebab kuyularının “Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği” ile gerekli hijyen koşulları açısından “Türk Gıda Kodeksi Gıda Hijyeni Yönetmeliğine” uygunluğunun sağlanması gereklidir. Bundan sonra kuyunun ağzı özel olarak hazırlanan kapak ile kapatılır ve etrafındaki açık yerler sarı topraktan hazırlanmış olan harç ile hava almayacak şekilde tamamen kapatılır. Yapılan bilimsel çalışmalarda; kuyu sıcaklığının yaklaşık 3 saatlik zaman diliminde asılan kuzu sayısına göre 900-1050°C’ye kadar çıktığı, kuzu karkaslarının kuyuya asıldığında 20-26°C olduğu, pişmesi için bekletilen yaklaşık 3 saatlik zaman diliminde kuzu sayısına göre merkez sıcaklığının 90-111°C’lere kadar çıktığı belirlenmiş olup, et ürünleri için pastörizasyon sıcaklığına (70 ila 100°C - 30 dakika) tabi tutulmuş olacağından 5596 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ve bu kanuna bağlı çıkan yönetmelik ve talimatlara göre güvenli gıda olarak kabul edilmektedir. Kebablar bu vaziyette 2,5-3 saat kadar piştikten sonra, kuyunun ağzı açılarak buharın dışarı çıkması sağlanır ve kapak tekrar kapatılarak yarım saat daha kızarması için beklenir, Sunuma hazır hale getirilen kebablar servis edilmek üzere mutfağa alınır.

5 - Kebabların Porsiyonlanması ve Servis: Bu kebab genel olarak öğlen 11:00 ve 12:30 saatleri arasında tüketime sunulmakta ve bu saatler dışında yapılmamakta ve satılmamaktadır. Taşköprü Kuyu Kebabı kuyudan çıktığı andaki sıcaklığıyla servis edilmekte ve ikinci kez kesinlikle ısıtılmamaktadır. Pişmiş olan kebablar satırlar vasıtasıyla parçalanır. Kilo ile müşterilerinin isteğine bağlı olarak kemikli, kemiksiz, yağlı ve az yağlı olmak üzere tabaklara konularak, yanına garnitür olarak herhangi bir işleme tabi tutulmamış ve çeşni maddesi katılmamış küçük küpler şeklinde doğranmış kuru soğan ve maydanoz oluşan sөгüşle birlikte servis edilir.

Denetleme:

Taşköprü Kuyu Kebabının üretim metodunda açıklanan özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığına dair kontroller Taşköprü Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Kastamonu Valiliği Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Taşköprü Kaymaklığı Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Taşköprü Ticaret ve Sanayi Odası tarafından oluşturulan konusunda uzman en az üç kişilik komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 2 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde her zaman yapılır.

Taşköprü Belediye Başkanlığı tarafından, Taşköprü Belediye Mezbahanesinde Taşköprü Kuyu Kebabı yapımında kullanılan kuzuların veteriner hekim kontrolünde 25-30 kg ağırlığı aralığına sahip 6-10 aylık kuzu olmaları ve sabah saat 6’da kesime başlanıp, sabah saat 8’de kesimin tamamlanarak soğutucu araçla kebab esnaflarına dağıtılması kontrol edilecektir. Taşköprü Kaymaklığı İlçe Tarım Gıda ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından hazırlanan denetim raporuna ilişkin Resmî

Yetkilendirilmiş veteriner hekimce Dzenlenen Hayvansal rnlere ait kesim raporlarının ve Koyun ve Keçi Kayıt Sistemi ile rnek İşletme Kayıt Belgesine ilişin yazıların varlığı denetlenecektir.

Söz konusu denetimler bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu “Gıda Kodeksi” başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Taşköprü Kuyu Kebabı’nın denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir.