



Tescil No	: 188
Koruma Tarihi	: 26.08.2013
Başvuru No	: C2013/077
Başvuru Sahibi	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: G.O.P. Bulvarı No:4/2 Merkez TOKAT
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Kebabı
Ürünün Adı	: Kebap
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı	: Türkiye
Coğrafi İşaretin	: Tokat
Kaynaklandığı Alan	
Kullanım Biçimi	: Markalama
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 02.10.2014 tarih ve 29137 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 26.08.2013 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 188
Coğrafi İşaret : Tokat Kebabı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat yöresinde yapılan “Tokat Kebabı”, adını yıllardır Tokat ilinde kendine has üretim yöntemiyle yapılmasından dolayı almaktadır. Tokat ve çevresinde ticari bir ürün haline gelmeden önce bağ evlerinde özel günlerde yapılan Tokat Kebabı, malzemelerini oluşturan gıda ürünlerinin kendine has üretim yöntemine göre bir araya getirilip, şekillendirilmesi ve kendine özgü Tokat kebabı ocağında pişirilmesiyle elde edilen kebab olarak tanımlanabilir.

Tokat kebabını Tokat’a özgü yapan üretim metodu ve üretime katılan gıda maddelerinin özellikleri olup, kebab bileşimine giren gıda maddelerinin ve son ürünün ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir;

1. Tokat kebabında kullanılan etin ve kuyruk yağının doğal ortamda veya yaylalarda yetiştirilen Karayaka koyunlarının 6-9 aylık erkek kuzularından elde ediliyor olması,
2. Tokat kebabında kullanılan sebzelerden biberin Tokat biberi olması,
3. Tokat Kebabının kendine has pişirme tekniği ile diğer kebablardan ayrılması,
4. Tokat Kebabının kendine has kebab ocağında pişirilmesi
5. Tokat Kebabının sunumunun (servisinin) kendine özgü olması,

Üretim Metodu:

A. Tokat Kebabında Kullanılan Malzemeler ve Özellikleri

Tokat Kebabında kullanılan malzemeler aşağıdaki gibi sıralanabilir;

1. Et

Tokat kebabında kullanılan etin doğal ortamda veya yaylalarda yetiştirilen Karayaka koyunlarının 6-9 aylık erkek kuzularından elde edilmesi oldukça önemlidir. Karayaka ırkı Karadeniz sahil şeridinde ve Tokat ili çevresinde yetiştirilen ince kuyruklu, kaba ve karışık yapağılı, süt ve döl verimi düşük yerli bir koyun ırkıdır. Yağsız, ince-uzun kuyruklu koyun ırklarından olan Karayakaların vücutları beyaz olup baş, kulak ve bacaklarda siyah lekeler vardır. Bu ırk, öncelikle et daha sonra süt ve yapağısı için yetiştirilir. Karayaka Kebap yapımında kuzunun özellikle arka but kısımlarının ve kaburgalarının kullanılması etin daha yumuşak olması açısından tercih edilir.

2. Kuyruk Yağı

Tokat kebabında koyun veya kuzuların kuyruklarından elde edilen kuyruk yağları kullanılmalıdır.

3. Domates

Tarla domatesi, sırık domatese kıyasla daha fazla kuru madde içermesi, yeşil omuz problemi olmaması ve daha aromatik olmasından dolayı tercih edilmelidir.

4. Biber

Tokat Biberi kebab bileşimine giren, kendine has özellikler taşıyan, oldukça önemli gıda maddelerinden bir tanesidir. Tokat biberi 50-70 yıldır Tokat ilinde geniş ölçekte yetiştirilmekte, yörede ve çevre illerde özellikle yaz mevsiminde oldukça fazla tüketilmektedir. Tokat biberini ince meyve etine ve kendine özgü aromaya sahip olmasından dolayı diğer biberlerden oldukça farklıdır. Tokat biberinin meyveleri orta uzunlukta, 3 veya 4 loplu olup meyvenin uç kısmı meyve sapı kısmına göre daha dardır.

5. Patlıcan

Tokat Kebabı yapımında kullanılacak patlıcan 7-8 cm çapında ve 20-25 cm uzunluğunda çekirdeksiz ve acılaşmamış (çekirdeksiz bulunamazsa çekirdek büyüklüğü küçük ve çekirdek sayısı az olanlar tercih edilmeli) olmalıdır. Ayrıca meyve eti sertleşmemiş patlıcanlar tercih edilmelidir.

6. Sarımsak

İri taneli sarımsaklar tercih edilmelidir.

7. Patates

Kebab yapımında nişasta miktarı az, proteince zengin sarı-krem et rengine sahip patatesler kullanılmalıdır.

8. İnce Pide

Kebab servisi sırasında kullanılacak ince pide çabuk bayatlamamalı, iyi pişmiş ve büyük boyutlu (~20x50cm) olmalıdır.

Tescil No : 188
Coğrafi İşaret : Tokat Kebabı

B. Tokat Kebabı Ocağının Özellikleri

Tokat Kebabı ocağı 6 kısımdan oluşmaktadır.

1. Ateşlik
2. Baca
3. Şiş asma metal mili (Bel Demiri)
4. Tava
5. Yağdanlık
6. Kebap çıkarma şişi

Tokat Kebabı ocağının içi yani ateşlik kısmı ateş tuğlası kullanılarak yapılmaktadır. Ateş tuğlası, sıcaklığın artmasıyla birlikte kızarmasından ve sıcaklığı muhafaza etmesi gibi özelliklerinden dolayı tercih edilmektedir. Tuğlaların birbirine tutturulmasında kil kullanılır. Kullanılan kil fırın içerisinde oluşan ısının kaybını engelleyici etkide bulunmaktadır.

Tokat kebab ocağı bilinen diğer kebabların pişirildiği ocaklardan oldukça farklıdır. Kebap ocağına önden bakıldığında 3 farklı bölümden oluştuğu görülür. Bunlardan ilki tava-yağdanlık bölümü, ikincisi kebab şişlerinin ocağa sürümünün yapıldığı giriş bölümü ve en üstteki üçüncü bölme ise baca kısmıdır. Ocağın içi incelendiğinde ocağın tam merkez orta noktasında, kebab şişlerinin asıldığı, ocak boyunca uzanan yatay bir metal mil vardır. Bu yatay metal milin her iki tarafında yan duvarlara (ateş tuğlası) bitişik halde fırın boyunca uzanan ateşin yakıldığı bölmeler bulunmaktadır. Bu bölümler şiş asma metal milinden daha alt seviyede bulunmaktadır. Ocağın en alt kısmında ise, yine ocak boyunca uzanan ve öne doğru eğimli, dikdörtgen, uzun bir tava vardır. Tavanın ön kısmının hemen altında da şişlerde eriyen et yağı ve kuyruk yağının toplandığı ve tavadan süzülerek aktığı yağdanlık yer almaktadır.

Tokat kebabı asırlardır Tokat bağ evlerinde veya eski Tokat evlerinin iş evlerinde sadece bu kebab için tasarlanmış kebab fırınlarında pişirilip tüketilen geleneksel bir üründür. Bağ evlerinde iş evleri içerisinde yer alan kebab ocağı çok eski bilimsel makalelere de konu olmuştur.

C. Üretim Metodu

Tokat kebabının pişirilmesi temel olarak 3 aşamadan oluşmaktadır.

1. Şişe Dizme
2. Pişirme
3. Servis

1 kg Tokat kebabında kullanılacak malzemelerin miktarları Çizelge 1’de verilmiştir.

Çizelge 1. Tokat Kebabı hazırlanmasında kullanılan gıda maddeleri ve miktarları (1 kg kebab için)

Gıda Maddesi	Miktar
Et	1 kg
Kuyruk yağı	100-150 g
Patlıcan	2-2,5 kg
Domates	1,5 kg
Biber	0,5 kg
Patates	1 kg
Sarımsak	200-300 g

Şişe Dizme

Şişe dizme işlemi sırasında şişin en üst kısmına ceviz büyüklüğünde kuyruk yağı takılır. Kuyruk yağının altına patates dilimi hemen ardından patlıcan dizilir. Ancak patlıcanın çeşitli ön işlemlerden geçmesi gerekir. Sap kısmı ve uç kısmı ayrılan, ortadan uzunlamasına ikiye dilimlenmiş patlıcanlar 2 veya 3 parçaya bölünür. Patlıcanların iç yüzeyleri öğütülmüş kaya tuzuna bastırılır ve iki yüzeyi birbirine sürülür. Patlıcan dilimi iç yüzeyi yukarı gelecek şekilde şişe 70-80 °’lik açıyla takılır. Patlıcanın altına tekrar patates, patatesin altına et dizilir. Bu işlem 4-5 defa tekrar edilir. Eğer kuzu eti çok yağlı değilse etlerle birlikte küçük kuyruk yağları da takılabilir. Domatesler, biberler ve sarımsaklar ise ayrı ayrı şişlere bütün halinde takılır.

Tescil No : 188
Coğrafi İşaret : Tokat Kebabı



Pişirme

Tokat kebabının en önemli özelliklerinden bir tanesi hazırlanan şişlerin kebab ocağının ortasında bulunan metal mile dik olarak takılarak ocağın yan kısımlarında yanan ateş ve köz ile pişirilmesidir. Kebabın pişme süresi yaklaşık 20-25 dakikadır. Kebab şişleri önce kebab ocağının ön tarafında tutulur. Ocağın ön tarafında yanan pelit odunlarının ateşi ile pembeleşmesi istenen kebab bu kısımda yaklaşık 10-12 dakika bekletilir. Arzu edilen pembeleşme sağlandıktan sonra şişler kebab demiri ile ocağın arka köz kısmına sürülür. Kebab ocağının arka bölümünde bulunan köz ile kebabın kızarması sağlanır. Burada da geçen süre yaklaşık 10-12 dakikadır. Kebabın ocaktan çıkarılmasına patateslerin nar gibi kızarmış olmasına bakılarak karar verilir.



Servis

Tokat kebabı genellikle tepsilere çekilir. Eğer tek kişilik kebab yapılmışsa servis tabaklarına da kebab çekilebilir. Çekme kelimesi kebabın şişten çıkarılmasını ifade eder. Servise hazırlanacak kebabın sunum yapılacak tepsinin tabanına 3 adet ince pide serilir. Öncelikle domateslerin dizildiği şiş tepsinin ortasına çekilir. Kabuklarından hızlıca ayrılır ve bıçak yardımıyla kıyılır. Tepsinin ortasına çekilen domateslerin etrafına şişteki kebab yukarıda anlatılan malzeme diziliş sırası (kuyruk yağı-patates-patlıcan-patates-et) bozulmadan çekilir. Bu işlemden sonra biberler aralıklı olarak daha önce tepsiye çekilen kebabın üzerine konulur. Ardından sarımsaklar kişi sayısına göre tepsinin farklı noktalarına bütün halde yerleştirilir. Son olarak, şişlerdeki kuyruk yağlarının erimesiyle ocağın alt yağdanlık kısmında toplanan erimiş kuyruk yağı kebab tepsinin üzerine gezdirilir ve kebabın servisi yapılır.

Tescil No : 188
Coğrafi İşaret : Tokat Kebabı



Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Tokat kebabında kullanılan sebzelerden biberin Tokat biberi olması gereklidir.

Kullanım Biçimi :

Tokat iline has bir kebab çeşidi olan Tokat Kebabı markalama işleminin yanı sıra servisi esnasında bordo zemin üzerine beyaz karakterlerle “TOKAT KEBABI” yazılı Tokat Kebabı logosu ve Tokat kebabının özellikleri yazılı olan servis kağıdı kullanılmalıdır. Ürünün ambalajlanması durumunda ambalajında Tokat Kebabı logosu, firma adı, üretim yeri ve üretim metodu ile ilgili asgari bilgilerin yanı sıra kullanılan malzemeler ile ilgili bilgilerin yer alması gerekmektedir.

Denetleme:

Tokat Kebabı pişirilmesi aşaması ve coğrafi işaretlemenin denetimi, Tokat Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Tokat Belediyesi katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ürün ile ilgili denetimler şikayet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Denetleme işlemi, “Tokat Kebabında Kullanılan Malzemeler ve Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler” başlıklarının altında belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır.