

No: 1613 – Mahreç İşareti

ANTALYA TOPAK KIZARTMASI

Tescil Ettiren
KUMLUCA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.07.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1613
Tescil Tarihi	: 11.07.2024
Başvuru No	: C2023/000191
Başvuru Tarihi	: 28.07.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Topak Kızartması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kumluca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Halil Çıvgın Cad. No:5 07350 Kumluca ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Topak Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Topak Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Topak Kızartması; kemikli keçi etinin (kol veya bacak kısmı) kuşbaşıdan biraz büyük şekilde doğranıp ayçiçek yağında kızartılarak içerisine soğan, çeşitli baharatlar, kabuk tarçın, domates ve biber salçası ilave edilerek üretilen Antalya iline özgü bir yemektir.

Antalya ilinin konumu ve bitki örtüsünden dolayı keçi yetiştiriciliği yaygın olmasından dolayı coğrafi sınırdan üretilen yemeklerde keçi eti sıklıkla kullanılmaktadır. Antalya Topak Kızartmasını diğer et yemeklerinden ayıran en önemli özelliği keçi eti kullanılması, etlerin kemikli olarak doğranması, önceden kızartılması ve pişirilmesinde kabuk tarçın kullanılmasıdır.

Antalya Topak Kızartması coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kişilik Antalya Topak Kızartması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100-150 g kemikli keçi eti (kol ya da bacak kısmından)
- 1 adet orta boy soğan
- 9-10 adet arpacık soğan (isteğe bağlı)
- 50-70 g domates salçası
- 50-70 g biber salçası
- 50-70 g kırmızı toz biber
- 150-200 ml ayçiçek yağı
- 3-4 adet defneyaprağı veya karanfil
- 8-10 adet tane kırık karabiber
- 15-20 g tuz
- 4-5 adet tane yenibahar
- 1-2 adet kabuk tarçın
- 700-750 ml su
- 1-2 adet domates
- 1-2 adet yeşil biber

Hazırlanışı:

Kemikli bir şekilde doğranan keçi eti kızgın sıvı yağa atılıp kızartılır. Ardından ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan, domates ve yeşil biber yağda kavrulup içerisine salça ve kırmızı toz biber ilave edilir. Hazırlanan karışım üzerine su eklenir. Karışımın kaynamasıyla birlikte kızartılan keçi etleri koyularak kısık ateşte 1 saat pişirilir. Pişmesine 15 dakika kala defneyaprağı veya karanfil, tane karabiber, tane yenibahar, kabuk tarçın ve tuz ilave edilerek 10 dakika daha kaynatılır ve en son arpacık soğanlar eklenerek 2 dakika daha kaynatılır. Antalya Topak Kızartmasının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Antalya Topak Kızartmasının coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Antalya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Antalya Topak Kızartmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kumluca Belediyesi koordinatörlüğünde, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası, Kumluca Ticaret Borsası, Kumluca Ziraat Odası ve Antalya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle kemikli keçi eti kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antalya Topak Kızartmasının ibaresi 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.