

**No: 1419 – Mahreç İşareti**

**KARAMAN GUYMAK TATLISI**

Tescil Ettiren

**KARAMAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1419
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000321
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.09.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Karaman Guymak Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. 703. Sokak No:11 KARAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Karaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Karaman Guymak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Guymak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Karaman Guymak Tatlısı; kaymak, buğday unu ve petek bal kullanılarak Karaman ilinde üretilen tatlıdır.

Karaman Guymak Tatlısının ayırt edici özelliği; bileşenlerinde kaymakla birlikte buğday ununun yer alması ve servisinde petek balının kullanılmasıdır.

Karaman Guymak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Bileşenleri

- 400 g kaymak
- 5-7 yemek kaşığı buğday unu
- 200 g petekli bal

#### Üretimi

Bir tavaya konulan kaymak, köpürünceye kadar ocakta ısıtılır. Ocaktan indirilir, koyu kıvamlı bir karışım elde edinceye kadar azar azar un eklenip karıştırılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Her yeri eşit renk alıp kaşıkla şekil verilebilir hale gelince servis tabağına alınıp kaşık yardımı ile çevresi ve üstü düzeltilir. Daha sonra üzerine petekli bal kesilip koyulur. Servis tabağının yanına tercihen süzme baldan eklenebilir.

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

Karaman Guymak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Guymak Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İşyerleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Karaman Guymak Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.