

No: 1470 – Mahreç İşareti

ILGIN HAŞHAŞLI KÖMBESİ

Tescil Ettiren

ILGIN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1470
Tescil Tarihi	: 19.09.2023
Başvuru No	: C2023/000155
Başvuru Tarihi	: 13.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgın Haşhaşlı Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ayvatdede Mah.114000. Sok. No:1 Ilgın KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ilgın ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı kullanılarak Konya ili Ilgın ilçesinde üretilen bir üründür.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi hazırlanmasında iç harcının en önemli bileşeni olarak haşhaş tohumu, öğütülmüş ezme şeklinde kullanılır.

Konya ili Ilgın ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Ilgın Haşhaşlı Kömbesi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, mevlit, kandil, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin üretildiği, Konya ili Ilgın ilçesi ile ün bağı bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

- 3 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 2 litre su,
- 1 kg haşhaş tohumu ezmesi,
- 250 ml ayçiçeği yağı,
- 50 g tuz,
- 20 g ekmek mayası.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz, maya ve su konulur. Bu karışımın homojen olarak karışması için ortalama 20 dakika kadar iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bir bezle kapatılır. Bu şekilde hamur oda sıcaklığında ortalama 20 dakika kadar hamur fermantasyonu

için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamur kesilerek hamur bezeleri yapılır. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 30 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır.

Dinlendirilmiş hamur bezeleri, gıda ile temasa uygun yağlanmış bir zemine alınır. Daha sonra bezeler el ile dikdörtgen şeklinde (ortalama eni 10 cm ve boyu 20 cm) ince şekilde açılır. Bu işlem her bir hamur bezesi için ayrı ayrı yapılır.

Diğer taraftan; gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı alınır ve iyice karıştırılır. Böylece ürünün haşhaşlı iç harcı hazırlanmış olur. Haşhaş tohumlarının seçiminde, sarı haşhaş tohumları tercih edilir.

Dikdörtgen şekli verilen hamurun içine haşhaşlı iç harcı konulur. El ile bu harç hamurun yüzeyine özenle yayılır. Hamurun üst ve alt kenarları ortaya gelecek şekilde kapatılır ve avuç içinde ileri ve geriye doğru hareketler ile kapatılan hamur silindir şekline getirilir. Bu işlem dikdörtgen şekli verilen her bir hamur için ayrı ayrı yapılır. Silindir şeklini alan haşhaşlı hamurun eşit kalınlıkta/uzunlukta olması önemli olduğu için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Haşhaşlı hamurlar; daha sonra gıda ile temasa uygun zemin üzerinde yaklaşık yarım saat kadar oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır. Haşhaşlı hamurun dinlendirmenin amacı; haşhaşlı hamurun mayalanması ve aynı zamanda haşhaşlı i harcın hamura iyice karışmasının sağlanmasıdır. Dinlendirilen haşhaşlı hamurlar; gıda ile temasa uygun, yağlanmış bir zemine alınır. Haşhaşlı hamurlar el ile iki ucunu zıt yöne iterek burğu yapılmak suretiyle şerit şeklinde esnetilir. Ustalık becerisine bağlı olarak haşhaşlı hamurların fazla inceltilmeden ortalama 30 cm kadar esnetilmesi istenir. Bunun nedeni ise hamurun kurummasının önlenmesidir. Silindir şeklinde ve burğu halinde inceltilerek uzatılan haşhaşlı hamurun bir ucu ortasına doğru gelecek şekilde katlanır ve diğer ucu da katlanan kısmın yanına doğru getirilerek silindir halindeki haşhaşlı hamur yan yana üçe katlanır. Bu işlem dinlenmiş olan her haşhaşlı hamurun için ayrı ayrı yapılır. Haşhaşlı hamurun uç kısımlarının sivri olmaması, uzunluklarının eşit olması ve şeklinin düzgün bir şekilde olması ustalık becerisi gerektirir. Aynı zamanda bu durum haşhaşlı kömbelerin eşit oranda pişirilmesine yardımcı olur.

Pişirme ve Servis:

Hazırlanması tamamlanan haşhaşlı hamurlar tepsiye konulur. Pişirme işlemi 250-300°C'ye ısıtılan tercihen taş zeminli fırınlarda; 10-15 dakikalık bir sürede tamamlanır. Genellikle pişirilmesi tamamlanan; Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin ağırlığı 180-200 g/adet aralığındadır.

Fırından çıkarılan ürünler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; bütün olarak ya da dilimlenerek tüketiciye sunulur.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya ili Ilgın ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin; Konya ili Ilgın ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin tüm üretim aşamaları, Konya ili Ilgın ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ilgın Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası ile Ilgın İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.