

No: 1448 – Mahreç İşareti

KADINHANI KÖMBESİ

Tescil Ettiren
KADINHANI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1448
Tescil Tarihi	: 09.08.2023
Başvuru No	: C2022/000182
Başvuru Tarihi	: 09.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadınhanı Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kadınhanı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. İstanbul Cad. 7 Kadınhanı KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Kadınhanı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadınhanı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadınhanı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadınhanı Kömbesi; ince yufka halinde açılan hamura sıvı yağ ve tahin sürülüp dövülmüş haşhaş serpilmesi, katlanıp kendi etrafında döndürülerek gül şekli verildikten sonra pişirilmesi suretiyle Konya ili Kadınhanı ilçesinde üretilen kömbedir.

Kadınhanı Kömbesinin hamuru, ekmeklik buğday unu, su, kuru maya ve tuz ile hazırlanır. Üzerine yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su ve çörek otu kullanılarak hazırlanan karışım sürüldükten sonra pişirilir. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kadınhanı Kömbesi yemeği Kadınhanı ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan ayı iftar davetlerinde mutlaka yer alır. Bu sebeplerle Kadınhanı Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

7 kişilik Kadınhanı Kömbesi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

1 kg ekmeklik buğday unu
350 ml ılık su
10 g kuru maya
10 g tuz
200 g tahin
100 ml sıvı yağ
250 g dövülmüş haşhaş

Üzerine sürülecek karışımın bileşenleri:

1 yumurta
100 g yoğurt
50 ml sıvı yağ
50 ml su
30 g çörek otu

Hazırlanması:

Un, su, maya ve tuz karıştırılarak homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur, üzeri kapatılır ve mayalanması için oda sıcaklığında 3 saat dinlendirilir. Mayalanan hamur, 10 eşit bezeye ayrılır. Bezeler 50 - 70 cm çapında ve 1 mm kalınlığında açılır. Tahin ve sıvı yağ karıştırılarak açılan yufkaların üzerini tamamen kaplayacak şekilde sürülür ve üzerine dövülmüş haşhaş serpilir. Yufkalar karşılıklı iki ucundan merkeze doğru büzgülü bir şekilde toplanır. Uzun ve büzgülü hamur uçlarından tutulup uzatılır, kendi etrafında döndürülerek gül şekli verilip tepsiye yerleştirilir.

Üzerine sürülecek karışım için yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve su çırpılır ve içerisine çörek otu katılıp karıştırılır. Hazırlanan karışım kömbelerin üzerine fırça ile sürülür. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir. Kuzine sobanın sıcaklığı 350 - 400 °C olup pişirme süresi 7 dakikadır. Taş fırının sıcaklığı 250 - 300 °C olup kömbeler fırın içinde ateşten uzak yere yerleştirilir ve pişirme süresi 10 dakikadır.

Fırından çıkarılan Kadınhanı Kömbesi, soğuması için bir süre dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Kadınhanı Kömbesi yemeği Kadınhanı ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kadınhanı Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadınhanı Belediyesinin koordinasyonunda ve Kadınhanı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Büyükşehir Belediyesi ve Kadınhanı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kadınhanı Kömbesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.