

No: 1467 – Mahreç İşareti

OSMANİYE BAYRAM KÖMBESİ

Tescil Ettiren

OSMANİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1467
Tescil Tarihi	: 08.09.2023
Başvuru No	: C2022/000385
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Bayram Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Raufbey Mahallesi 9546 Sokak No: 70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Bayram Kömbesi; buğday unu, yoğurt, süt, beyaz şeker, kabartma tozu, sıvı yağ, tereyağı, maya, çörek otu ve baharat karışımı kullanılarak Osmaniye ilinde üretilen kurabiyedir. Üzerine suyla ıslatılmış susam dökülüp fırında pişirilir.

Osmaniye Bayram Kömbesinin üretiminde kullanılan baharat karışımı; tarçın, damla sakızı, mahlep, zencefil, karanfil, muskat ve yenibahardan oluşur.

Osmaniye Bayram Kömbesi basık yuvarlak şeklinde, yaklaşık 1-2 cm yükseklikte, 8-10 cm çapında ve 8-10 gram ağırlığındadır.

Osmaniye Bayram Kömbesi piştiği tepsie dizilmiş halde, kapaklı cam ya da porselen servis tabaklarında ya da gıda ile temasa uygun bez torbalarda satışa sunulur. Gıda ile temasa uygun bez torbalarda 2-3 ay muhafaza edilir.

Kömbe adı; kurabiyenin geçmişte ateş veya kül içerisinde pişirilmesi nedeniyle kullanılan “gömme”, “gömbe” ya da “közleme” kelimelerinden gelir.

Osmaniye Bayram Kömbesinin geçmişi, 1900’lü yıllara dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan bayramlarında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kilogram Osmaniye Bayram Kömbesi üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 5 kg buğday unu
- 400 ml yoğurt
- 1 l süt
- 3 kg beyaz şeker
- 5 adet kabartma tozu
- 200 ml sıvı yağ
- 1,5 kg tereyağı
- 10 g kuru maya ya da 42 g yaş maya
- 6 g dövülmüş çörek otu
- 120 g susam

Kömbe baharat karışımı bileşenleri: 1 kg kömbe için 10 g baharat karışımı kullanılır.

- 2 g tarçın
- 1 g damla sakızı
- 2 g mahlep
- 1,5 g zencefil
- 1,5 g karanfil

- 1 g muskat
- 1 g yenibahar

Büyük bir kabın içine elenmiş un, kömbe baharat karışımı, dövülmüş çörek otu ve kabartma tozu koyulup karıştırılır.

Bir tencerede 3-4 dakika ısıtarak ılıtılan süte şeker ile tereyağı ilave edilip karıştırılır karışım, unun bulunduğu kabın içine boşaltılır.

Başka bir kapta az miktardaki ılık suda ile eritilen maya, yoğurt ve sıvı yağ, unlu karışımının üzerine ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulup hamurun üzeri kalın bezle sıkıca kapatılarak mayalanması için 4-5 saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alınıp el ya da kalıp ile istenen şekil verilip tepsiye dizilir. Üzerine suyla ıslatılmış susam döküldükten sonra, önceden ısıtılmış 170-180 °C sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişirilir.

Osmaniye Bayram Kömbesi piştiği tepsiye dizilmiş halde, kapaklı cam ya da porselen servis tabaklarında ya da gıda ile temasa uygun bez torbalarda satışa sunulur. Gıda ile temasa uygun bez torbalarda 2-3 ay muhafaza edilir.

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

Osmaniye Bayram Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Bayram Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi odasının koordinatörlüğünde, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Osmaniye Bayram Kömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresinin ve 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.