

No: 726 – Mahreç İşareti

AKÇADAĞ KÖMBESİ

Tescil Ettiren
AKÇADAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 726
Tescil Tarihi	: 16.04.2021
Başvuru No	: C2018/100
Başvuru Tarihi	: 27.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçadağ Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akçadağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Doğu Mahallesi Ören Caddesi No:1 Akçadağ MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili Akçadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçadağ Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçadağ Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçadağ Kömbesi; kepekli esmer undan elde edilen hamurun yufka şeklinde açılıp iki parçaya ayrıldıktan sonra arasına harç konulup odun ateşinde pişirilmesi suretiyle üretilir. Akçadağ Kömbesinin iç harcı, kavurma veya kavurulmuş kıyma ile hazırlanır. Pişirmede, sac veya teşt olarak adlandırılan ve yaklaşık 1 m çapındaki bakır leğen kullanılır.

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Akçadağ Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Akçadağ'da Hıdırellez kutlamalarında Akçadağ Kömbesi üretilip komşular arasında dağıtılması geleneği vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akçadağ Kömbesinin üretiminde; Akçadağ ilçesinde yetişen ve halk arasında “kunduru” buğdayı olarak bilinen buğdayın, taş değirmende orta hızda ezilip kabuğu alınmadan öğütülmesiyle elde edilen kepekli esmer un kullanılır.

Akçadağ Kömbesinin hamuru 2 kg un, 1 yemek kaşığı tuz ve 3 litre su ile hazırlanır.

Akçadağ Kömbesinin iç harcı; iç yağı ve kuyruk yağıyla hazırlanan 1 kg kavurma veya 1 kg kavurulmuş kıyma, 100 g kavurulmuş un, 250 g tereyağı ve talebe göre 1 su bardağı ceviz içi kullanılarak hazırlanır.

Akçadağ Kömbesinin hamuru, yukarı belirtilen malzemelerle hazırlandıktan sonra yufka şeklinde açılır. Açılan hamurun yarısı, sac veya teşt olarak adlandırılan ve yaklaşık 1 m çapındaki bakır leğenin üzerine serildikten sonra üzerine önce eritilmiş tereyağı sürülür sonra kavurma veya kavurulmuş kıyma ile hazırlanmış iç harç konur. Talebe göre ufalanmış ceviz içi de eklenebilir. Harcın üzerine hamurun diğer yarısı serilip üzerine tereyağı sürülür. Kömbenin hava alması için delikler açılır. Hamurun üzerine çeşitli şekiller yapıp dilimlerin yerleri hafifçe belirlenir. Hamurun üzerine 1 tatlı kaşığı domates salçası, yarım çay bardağı su karışımı sürülür. Daha sonra sac veya teşt kor haline gelmiş odun ateşi üzerine konup üzeri bir sini ile kapatıldıktan sonra bu sininin üzerine de kor halindeki odun koyularak pişirilir. Pişirme işlemi odun ateşinin yakıldığı büyük fırında da yapılabilir.

Akçadağ Kömbesi piştikten sonra 6x6 cm veya 6x8 cm boyutlarında dilimlenerek satışa sunulur. 2-4 °C’de 3 gün boyunca muhafaza edilebilir.

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

Geçmişi eskiye dayanan Akçadağ Kömbesinin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde Akçadağ ilçesinde yetişen halk arasında “kunduru” buğdayı olarak bilinen buğdaydan elde edilen kepekli esmer un kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçadağ Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Akçadağ Belediyesinin koordinasyonunda ve Akçadağ Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Akçadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Akçadağ Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer uzman personelden oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç olması halinde ya da şikâyet durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan unun ve diğer malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Akçadağ Kömbesi ile mahreç işaret 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.