

No: 1830 – Mahreç İşareti

KARAMAN HACI LOKURU

Tescil Ettiren

KARAMAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1830
Tescil Tarihi	: 18.03.2026
Başvuru No	: C2023/000118
Başvuru Tarihi	: 23.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Hacı Lokuru
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mahallesi 703. Sokak No: 11 KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Hacı Lokuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Hacı Lokuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Hacı Lokuru; ekmeklik buğday unu, tahin, tereyağı ve tuz kullanılarak üretilen bir hamur işidir. Geçmişte ev koşullarında hazırlanıp çarşı fırınlarında pişirilen bu ürün, günümüzde Karaman'daki pide fırınlarında üretilerek taze olarak sunulur.

Hac veya umreye gidip evine dönenlerin ziyarete gelenlere zemzem ve hurma ile birlikte sundukları Karaman Hacı Lokuru, geleneksel üretim yöntemleriyle öne çıkar. Hamurun hazırlanmasında tahin kullanılması, fitil halinde şekil verilmesi ve dilimlenerek taş fırında pişirilmesi aşamalarının her biri ustalık ve dikkat gerektirir. Karaman'a özgü bir gelenek olarak hac ve umre dönüşü ikram edilmesi ve uzun yıllardır bu coğrafi sınırdaki üretiliyor olması ürünün coğrafi sınırla olan bağı kuvvetlendirmiştir. Karaman Hacı Lokurunun pişirme yöntemi de gelenekselliği yansıtır. Taş fırınlarda pişirilmesi, ürüne karakteristik bir lezzet kazandırır. Dayanıklılık ve saklama koşulları da önemlidir. Uygun koşullarda muhafaza edildiğinde yaklaşık 1 ay tazeliğini koruyabilmesi, uzun süreli tüketim imkânı sunar.

Karaman Hacı Lokuru; Karaman ilinde uzun yıllardır üretilir. Karaman'ın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi ve kullanılacak ortalama miktarları:

- 1000 g ekmeklik buğday unu
- 400 g tereyağı
- 200 g tahin
- 4 g tuz
- 400 ml su

Geleneksel bir lokur hamuru elde etmek için 1000 g una 400 g tereyağı, 200 g tahin ve 4 g tuz konularak karıştırılır. Üzerine 400 ml su ilave edilip yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Elde edilen sert hamur 3-5 dk dinlendirilir. Daha sonra bu hamurdan 100 g bezeler kesilerek el ile yuvarlanır. Üzeri bir bezle kapatılarak 15 dk dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda bezeler elle inceltip yaklaşık 2 cm çapında fitil haline getirilir. Hamur keskin bir bıçak ile 2 cm aralıklarla kesilerek dilimlenir. Dilimleme esnasında her kesimde hamur kendi ekseninde döndürülerek küp şekli verilir. Dilimlenen lokur hamurları kara tava olarak adlandırılan tepsilere dizilir ve yüzeyi kahverengileşinceye kadar 15-20 dk fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra sıcak olarak tüketilebileceği gibi soğuduktan sonra da tüketilebilir. Işık almayan ve serin bir ortamda muhafaza edildiğinde yaklaşık 1 ay tazeliğini korur.

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

Karaman Hacı Lokurunun coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Hacı Lokurunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Belediyesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Karaman Hacı Lokuru ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.