

No: 1306 – Mahreç İşareti

KAMAN BESMEÇ

Tescil Ettiren
KAMAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1306
Tescil Tarihi	: 30.12.2022
Başvuru No	: C2022/000031
Başvuru Tarihi	: 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaman Besmeç
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kaman Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Gaffar Mah. Atatürk Cad. 3 /A Kaman KIRŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir ili Kaman ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kaman Besmeç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kaman Besmeç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaman Besmeç; orta yağlı dana kıyma, kuru soğan ve ince bulgur kullanılarak hazırlanan köftelerin zeytinyağı ile sacda veya tavada pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Köfteler 6-8 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığındadır.

Kaman Besmeçin üretiminde, protein değeri %13-15 olan kurduru buğdayından elde edilen ince bulgur kullanılır.

Kaman Besmeçin geçmişi eskiye dayanır. Kaman ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kaman Besmeçin üretiminde kullanılan ince bulgur (dügül), coğrafi sınırda üretilen ve protein değeri %13-15 olan kurduru buğdayı bulgurunun değirmende öğütülmesiyle elde edilir.

Kaman Besmeç için bileşenler:

- 1 kg orta yağlı dana kıyma
- 850 g ince bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 50 g domates salçası
- Maydanoz (isteğe bağı)
- 10 g pul biber (isteğe bağı)
- 5 g karabiber
- 5 g tuz
- 100 ml su (gerekirse)
- 50 ml zeytinyağı

Kaman Besmeçin hazırlanışı:

Rendelenmiş soğanlar, ince bulgur ve su bir kaptaki karıştırılıp 5 dakika yoğrulur. Üzerine kıyma, domates salçası, pul biber, tuz ve karabiber ilave edilerek, bulgur yumuşayınca kadar 25-30 dakika yoğrulur. İsteğe bağı olarak kıyılmış haldeki maydanoz eklenip bir süre daha yoğrulur. Karışımdan bezeler alınır, avuç içinde hafifçe bastırılarak yuvarlak ve yassı bir şekil verilip 6-8 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında köfteler hazırlanır. Köfteler, zeytinyağı ile sac üzerinde veya tavada orta ateşte çevrilerek 6-8 dakika pişirilir. Kaman Besmeçin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kaman Besmeçin geçmişi eskiye dayanır. Kaman ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kaman Besmeçin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kaman Belediyesinin koordinasyonunda ve Kaman İlçe Tarım ve Orman M¼d¼rl¼g¼, Kaman Ziraat Odası, Kaman Ticaret ve Sanayi Odası ve Kaman Belediyesinden uzman birer kişinin katılımıyla d¼rt kişiden oluşan denetim mercii tarafından, d¼zenli olarak yılda bir defa, gerekli g¼r¼len hallerde ve Őikâyet üzerine ise her zaman gerçekteştirilir.

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

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçekte veya t¼zel kişilerden denetimin gerçekteştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki s¼reçleri y¼r¼tt¼r.