

No: 1420 – Mahreç İşareti

KARAMAN KIRMA BÖREĞİ

Tescil Ettiren

KARAMAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1420
Tescil Tarihi	: 25.07.2023
Başvuru No	: C2022/000320
Başvuru Tarihi	: 28.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Kırma Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. 703. Sokak No:11 KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Kırma Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Kırma Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Kırma Böreği; yufka, yağsız lor peyniri, yoğurt, yumurta ve sıvı yağ kullanılarak Karaman ilinde üretilen börektir.

Karaman Kırma Böreği, coğrafi sınıra 1800'lü yılların sonlarında yerleşen muhacirler tarafından yapılmaya başlandığı için "muhacir böreği" olarak da bilinir.

Karaman Kırma Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenleri

- 500 g yufka
- 225 g yağsız lor peynir
- 360 g yoğurt
- 2 adet yumurta
- 24 ml sıvı yağ

Üretimi

Yumurta ve yoğurt çırpılarak sos hazırlanır.

Yufkalar tezgâhın üzerine yayılır, üzerine sos sürülüp küçük parçalara ayrılmış yağsız lor peyniri belirli aralıklarla serpiştirilir. Yufkalar karşılıklı kenarlardan büzüştürerek ortada birleştirilir. 5-6 cm parmak kalınlığında kesilir ve yağlanmış tepsiye dıştan içe doğru yerleştirilir. Artan sosun içine sıvı yağ eklenip karıştırılıp, yufkaların üzerine dökülür ve yufkaların aralarına girmesi için tepsi hafifçe hareket ettirilir. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Karaman Kırma Böreğinin servisi, sıcak olarak veya soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek yapılır.

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

Karaman Kırma Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Kırma Böreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İşyerleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Karaman Kıрма Böreği ibaresi ile mahreç işareti 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.