

No: 1695 – Mahreç İşareti

KARAPINAR KAVURGASI

Tescil Ettiren

KARAPINAR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1695
Tescil Tarihi	: 29.01.2025
Başvuru No	: C2022/000472
Başvuru Tarihi	: 28.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Kavurgası
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurga / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Çorakçılar Cad. No: 7 Karapınar KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Karapınar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Kavurgası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Kavurgası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Kavurgası, buğday, kenevir ve menengiçin kavrulup karıştırılmasıyla hazırlanan Karapınar yöresine ait atıştırmalık bir üründür. Geçmişte kış akşamlarında yatmadan önce meyvenin yanında tüketilirdi. Günümüzde ise beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle tüm mevsimlerde tüketilir hale gelmiştir.

Karapınar Kavurgasının temel bileşeni buğdaydır. Harmandan kalkan buğdaylar ihtiyaca göre harman sahibi tarafından kısımlara ayrılır. Önce evin unluk ihtiyacı olan buğday ayrılır. Daha sonra, gelecek sene için tohumluk, hayvanlar için yemlik, harmanı olmayanlar için bulgurluk ayrılır. Kalan buğdaylar da kavurga yapmak için saklanır.

Karapınar kavurgası Karapınar mutfak kültürünün önemli bir atıştırmalık yiyeceğidir ve coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karapınar Kavurgasında kullanılan buğday tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Karapınar Kavurgası bileşenler:

- 2 kg buğday
- 100 ml zeytinyağı
- 300 g kenevir
- 100 g menengiç
- 10 g tuz

Buğdaylar bir kaba alınır ve 15-20 dk. haşlanır. Haşlanan buğday sac üzerine alınır, zeytinyağı dökülür ve buğdaylar 20 dk. kadar sac üzerinde kavrulur. Kavrulurken sürekli karıştırılır. Karıştırma işlemi yörede kılamır adı verilen kurutulmuş ot demetinden üretilen bir süpürge ile yapılır. Kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra bir tepsiye alınır. Aynı sac üzerinde kenevir ve tuz ilave edilerek 10 dk. kavrulur. Kavrulan buğday üzerine kavrulan kenevir koyulur. Kavrulma işleminin son aşaması menengicinin de kavurulmasıdır. Sac üzerine menengiç alınır ve 10 dk. sürekli karıştırılarak kavrulur. Menengiçler de tepsi üzerine alınır ve el yordamı ile 2 dk. daha karıştırılır ve tüketime hazır hale gelir. Karapınar Kavurgası sıcak ya da soğuk şekilde tüketilebilir.

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

Karapınar Kavurgasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Karapınar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Karapınar Kavurgasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası, Karapınar Ticaret Borsası ve Karapınar Ziraat Odası Başkanlığı konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Karapınar Kavurgası 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.