

No: 1221 – Mahreç İşareti

OSMANİYE YOĞURLU KÖMBESİ

Tescil Ettiren

OSMANİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1221
Tescil Tarihi	: 13.09.2022
Başvuru No	: C2021/000535
Başvuru Tarihi	: 23.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Adnan Menderes Bulvarı 9546. Sok. No:70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınırı	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi; özel amaçlı buğday unu, üzüm pekmezi (ya da beyaz şeker), süzme yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu ve baharat karışımı kullanılarak hazırlanan hamurun üzerine özel amaçlı buğday unu, süzme yoğurt, üzüm pekmezi (ya da beyaz şeker), tereyağı, nişasta ve tercihe bağlı olarak susam ve çörekotu ile hazırlanan harcın konulup saçta, taş fırında veya kuzinede pişirilmesiyle elde edilen hamur işidir. Süzme yoğurt, tercihen inek sütünden yapılır. Hamurunda, isteğe bağlı olarak yumurta da kullanılabilir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin üretiminde kullanılan kömbe baharat karışımı, tarçın, karanfil, zencefil, zerdeçal, muskat, mahlep, damla sakızından oluşur.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, coğrafi sınırdaki “yaş kömbe” olarak da bilinir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin üretiminde kullanılan un, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen karakılçık buğdayının elenerek kepeğinden ayrılması suretiyle elde edilir.

Yoğurtlu kömbe, daire şeklinde pişirilirken kenarları inceltildiği için kenarları orta kısmına göre sert ve gevrek olup, ağızda hızla dağılır. Orta kısmı ise hem kalınlığından hem de üzerine eklenmiş olan muhallebisinden dolayı üzeri yumuşak altı biraz daha sert pastamsı bir kıvamdadır. Ürün, yuvarlak tepsi içinde daire biçiminde hazırlanarak pişirilir, piştikten sonra üçgen ya da kare biçiminde dilimlenerek servis edilir.

Hamurun bileşenleri:

1 kg özel amaçlı buğday unu
70 g beyaz şeker (ya da 50 ml üzüm pekmezi)
200 g süzme yoğurt
200 ml sıvıyağ
10 g kabartma tozu
10 g baharat karışımı (3 g tarçın, 1 g karanfil, 1,5 g zencefil, 1 g zerdeçal, 1 g muskat, 1,5 mahlep, 1 g damla sakızı)

İç harcının bileşenleri:

80 g özel amaçlı buğday unu
1000 g süzme yoğurt (tercihen inek sütünden yapılan)
500 g beyaz şeker (ya da 350 ml üzüm pekmezi)
100 g tereyağı
20 g nişasta
20 g susam ve çörekotu (isteğe bağlı olarak)

Un, sıvıyağ, yoğurt, beyaz şeker (ya da üzüm pekmezi), kabartma tozu, kömbe baharatı karışımı ilave edilip orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Orta sertlikteki ve beze halindeki hamur 10 dakika dinlendirilir.

Hamur, tek ve kalın bir kat olacak şekilde elle açılarak yağlanmış tepsiye yayılır. Hamur, ortası çukur, kenarları ise yüksek olacak şekilde yapılır.

Un, süzme yoğurt, beyaz şeker (ya da üzüm pekmezi), eritilmiş tereyağı, nişasta karıştırılarak hazırlanan harç hamurun ortasına dökülür, isteğe bağlı olarak üzerine susam, çörek otu serpilir ve bu şekilde hazırlanan kömbe pişirilir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, geleneksel olarak odun ateşinde yanan sacta pişirilir. Ancak taş fırın ya da kuzinede de pişirilebilir. Fırında 180 derecede 40 dakika süre ile pişirilir. Pişen kömbe, 10-15 dakika dinlendirildikten sonra dilimlenerek servis yapılır.

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

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi odasının koordinasyonunda, Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.