

**No: 1112 – Mahreç İşareti**

**KONYA TANDIR ÇORBASI**

Tescil Ettiren  
**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1112
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.05.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/263
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Tandır Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Konya Tandır Çorbası; nohut, mercimek, kuru fasulye, bulgur, su ve/veya et suyu, kuru soğan, tereyağı, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Konya iline özgü bir çorbadır.

Konya Tandır Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Tandır Çorbasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Konya Tandır Çorbasının Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 200 g yeşil mercimek,
- 50 g nohut,
- 50 g kuru fasulye,
- 25 g tereyağı,
- 2 adet kuru soğan,
- 80 g bulgur,
- 7 g kimyon,
- 5 g karabiber,
- 10 g tuz,
- 1,5 litre su ve/veya et suyu.

##### Hazırlanması:

Mercimek, fasulye ve nohut yıkanır ve bir gün kadar suda bekletilir. Tercihen güveç kabında tereyağı ve kuru soğan yeterince kavrulur. Üzerine yıkanmış ve süzölmüş bulgur ilave edilir ve karıştırılır. Bu karışıma mercimek, kuru fasulye, nohut ve su/et suyu, kimyon, karabiber ilave edilir. Bu karışım kaynamaya başlayınca pişirildiği kabın kapağı kapatılır. Pişirme işlemi kısık ateşte yaklaşık bir saatte tamamlanır. Daha sonra tuz ilave edilerek 10 dakika kadar daha pişirilmesi sağlanır. Pişirme tamamlandıktan 15 dakika kadar dinlendirilir.

Konya Tandır Çorbasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Tandır Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandır Çorbasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Tandır orbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “retim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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 yrttr.