

No: 1364 – Mahreç İşareti

KONYA GÜNEYİK SALATASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1364
Tescil Tarihi	: 24.05.2023
Başvuru No	: C2022/000233
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Güneyik Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Güneyik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Güneyik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Güneyik Salatası; hindiba (*Cichorium intybus*, *C. endivia*), yumurta, zeytinyağı, limon suyu ya da koruk ekşisi ve tuz kullanılarak Konya ilinde üretilen salata türüdür. Coğrafi sınırda bahçe ve kırlarda yabancı olarak boy gösteren veya yetiştirilen güneyik, toplanıp temizlendikten sonra genellikle sade bitki olarak ya da salatası yapılarak tüketilir.

Papatyagiller (*Asteraceae*) familyasından bir yıllık bitki türü olan ve radika olarak da bilinen hindiba, coğrafi sınırda “güneyik” olarak adlandırılır.

Konya Güneyik Salatasının geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Güneyik Salatası üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg güneyik
- 1 adet limonun suyu ya da 100 ml koruk ekşisi
- 100 ml zeytinyağı
- 4 adet yumurta
- 4 g tuz

Yumurtalar haşlanıp dilimlenir. Güneyikler ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Tuz, zeytinyağı, limon suyu ya da koruk ekşisi ilave edilip karıştırılır. Üzerine yumurta dilimleri dizildikten sonra Konya Güneyik Salatasının servisi yapılır.

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

Konya Güneyik Salatasının geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Güneyik Salatasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciiler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Konya Güneyik Salatası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.