

No: 1526 – Mahreç İşareti

KONYA KAYGANA

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1526
Tescil Tarihi	: 24.01.2024
Başvuru No	: C2022/000430
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kaygana
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kaygana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kaygana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kaygana; süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya ile hazırlanan karışıma ekmeklik buğday unu eklenerek elde edilen akışkan hamurun gıda ile temasa uygun kaşıkla parça parça dökülerek kızartıldıktan sonra toz beyaz şekere batırılması suretiyle Konya ilinde üretilen tatlıdır.

Konya Kaygana, 27-35 mm çapında yuvarlak şekildedir ve her bir tatlı 15-20 g ağırlığındadır.

Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan ayında ve misafirlere ikram için üretilir. Hamur kızgın yağa, geleneksel olarak gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile dökülür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10-12 adet Konya Kaygana üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

200 ml süt
200 ml su
1 adet yumurta
10 g kabartma tozu
10 g vanilya
220 g ekmeklik buğday unu

Kızartmak için:

400 ml sıvı yağ

Üzeri için:

220 g toz beyaz şeker

Yapılışı:

Süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya karıştırılır, üzerine un ilave edilir. Homojen ve akışkan bir hamur elde edinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir.

Sıvı yağ bir tavada kızdırılır. Gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile hamurdan alınıp kızgın yağa dökülerek kızartılır. Kızaran hamurlar yağları süzülerek bir tabağa koyulur. Konya Kaygananın servisi, toz beyaz şekere batırıldıktan sonra sıcak olarak yapılır.

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

Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kaygananın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman M d rl ėinden, Konya Gastronomi, A çılar ve Turizmciler Derneėinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluŐan 4 kiŐilik denetim mercii tarafından gerçekleŐtirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Őik yet  zerine 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.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileŐenlerin uygunluėunu.
- Üretim metoduna uygunluėu.
- Konya Kaygana ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.