

No: 826 – Mahreç İşareti

KONYA KARA ERİK KAVURMASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 826
Tescil Tarihi	: 06.08.2021
Başvuru No	: C2020/316
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kara Erik Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Erik kavurması / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kara Erik Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kara Erik Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kara Erik Kavurması; beyaz toz şeker ve kara erik kurusunun üretim metoduna uygun olarak karıştırılması ve bu karışımın kavrulmasıyla hazırlanan bir üründür.

Konya Kara Erik Kavurması; üretiminde kullanılan bileşenler ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Geçmişi eskiye dayanan Konya Kara Erik Kavurmasının, üretildiği Konya ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Kara Erik Kavurması (4 Kişilik Menü İçin) Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir:

600 ml su, 300 g kara erik kurusu (tercihen Konya ilinde yetiştirilen eriklerden), 150 g beyaz toz şeker ve 150 g tereyağı.

Konya Kara Erik Kavurması Hazırlanması

Konya Kara Erik Kavurması hazırlanmasında öncelikle kara erikler özenle yıkanır. Daha sonra yeterli büyüklükteki bir tencereye alınır. Üzerine su ilave edilir ve kaynatılır. Suyunu çekmeye yakın üzerine beyaz toz şeker ilave edilir. Erik ve şeker karışımı birlikte pişirilir ve özen gösterilerek kavrulur. Sıcak olarak eritilmiş tereyağı, kavruan eriklerin üzerine gezdirilerek dökülür. Konya Kara Erik Kavurması böylelikle tüketime hazır hale getirilmiş olur.

Konya Kara Erik Kavurmasının, tercihen sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Kara Erik Kavurmasının; Konya ilinde uzun yıllardır bilinirliği ve belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Kara Erik Kavurmasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kara Erik Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

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

Denetim mercii; Konya Kara Erik Kavurması coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu, üretimde kullanılan bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını

kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.