

No: 901 – Mahreç İşareti

KONYA KURU KABAK SARMASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 901
Tescil Tarihi	: 23.09.2021
Başvuru No	: C2020/314
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kuru Kabak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Sarma / Yemekler ve çorbalar
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 Kuru Kabak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kuru Kabak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kuru Kabak Sarması; kuru kabak, kıyma, ince bulgur, pirinç, kuru soğan, maydanoz, domates salçası ve çeşitli baharatlar ile yapılan yöresel bir sarmadır.

Konya Kuru Kabak Sarması, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kuru Kabak Sarmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Kuru Kabak Sarmasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

250 g kıyma
400 g kuru kabak
1 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
25 g pirinç
50 g ince bulgur
60 g domates salçası
1 adet domates
5 g karabiber
5 g kırmızıbiber
5 g nane
5 g kimyon
12 g tuz

Sosu için bileşenler:

14 g tereyağı
40 g domates salçası

Bir kabın içine ince kıyılan soğan ve maydanoz, rendelenmiş domates, kıyma, domates salçası, ince bulgur, pirinç ve baharatlar koyularak sarmanın iç harcı hazırlanır.

Kuru kabaklar yumuşayınca kadar haşlanır. Hazırlanan iç harç, kuru kabakların ortasına konur ve verevine sarılır.

Bir tencerede ocağa koyulan tereyağı kızarıncaya, domates salçası eklenir ve kavrulur. Ocak söndürülür ve bir miktar sıcak su eklenir. Sarılmış kabaklar tencerenin içine dizilir ve üzerine biraz geçecek şekilde su ilave edilir. Sarmaların açılmaması için üzerine porselen tabak yerleştirilir. Kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen Konya Kuru Kabak Sarması servis tabağına koyularak servis yapılır.

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

Konya Kuru Kabak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kuru Kabak Sarmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüęünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneęinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca Őikyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aŐaęıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileŐenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Kuru Kabak Sarmasının retim metoduna uygunluk.
- Konya Kuru Kabak Sarmasının ibaresinin ve 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.