

**No: 1191 – Mahreç İşareti**

**KONYA PAÇA YAHNİSİ**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1191                                                                 |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 16.08.2022                                                           |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2020/269                                                            |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 16.09.2020                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Konya Paça Yahnisi                                                   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / 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 Paça Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi |

veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Paça Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Konya Paça Yahnisi, koyun paçası, soğan, sarımsak, defneyaprağı, domates, sivri biber, salça ve limon kullanılarak üretilen yemektir. Yemeğin üretimi, bileşenlerin hepsinin tek seferde değil, kademeli olarak ilave edilmesi suretiyle gerçekleştirilir.

Konya Paça Yahnisinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Paça Yahnisinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### **4 kişilik Konya Paça Yahnisi üretimi için bileşenler:**

10 adet temizlenmiş koyun paçası  
3 soğan (yaklaşık 300 g)  
2 diş sarımsak  
1 adet defneyaprağı  
1 dilim limon  
40 g tereyağı  
255 g domates  
150 g sivri biber  
4 g salça  
4 g tuz  
1 l su

##### **Hazırlanması:**

Bir tencereye temizlenmiş paçalar, kabukları soyulmuş sarımsaklar, 100 g soğan, su, defneyaprağı ve limon konup paçaların etleri kemiklerinden ayrılana kadar 1 - 1,5 saat haşlanır. Haşlama tamamlandığında paça etleri kemiklerinden ayrılır ve haşlama suyu süzülür. Başka bir tencerede, ince doğranmış 200 g soğan tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Domatesler ile sivri biberler ince bir şekilde doğranarak salça ve tuz ile birlikte soğanların üzerine eklenir. 8 dakika kavrulduktan sonra paça etleri ile süzülen haşlama suyu eklenir. 10 - 15 dakika pişirilen Konya Paça Yahnisinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Paça Yahnisinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Paça Yahnisinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi­nin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca Őik yet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Pa a Yahnisi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.