

No: 884 – Mahreç İşareti

KONYA PATLICAN BAYILDAN

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 884
Tescil Tarihi	: 07.09.2021
Başvuru No	: C2020/288
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Patlıcan Bayıldan
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Patlıcan Bayıldan ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Patlıcan Bayıldan ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Patlıcan Bayıldan, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahip bir davet yemeğidir. Yuvarlak şekilde kesilip kızartılan patlıcanların ve haşlanan etlerin aynı tepside birleştirilmesi ve çeşitli sebzelerle tekrar pişirilmesi ile üretilir.

Tepsinin ortasında haşlanan etler, etlerin kenarına dizilen patlıcanlar ve üzerinde yer alan biberler ile domateslerin kendine özgü yöntemle bir araya getirilmesi sonucu oluşan Konya Patlıcan Bayıldan'ın geçmişi eskiye dayanır. Ürünün üretimi özellikle malzemelerin bir araya getirilerek pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir bu nedenle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Patlıcan Bayıldan üretimi için;

Malzemeler:

250 g kuşbaşı koyun eti
1 l su
1 adet soğan
270 g tereyağı
25 g tuz
1 kg patlıcan
8 g salça
6 adet kıl biber
2 adet domates

Yapılışı:

Etler tencereye alınarak 20 - 30 dakika harlı ateşte haşlanır. Haşlanan etler kevgir yardımıyla başka bir kaba alınır. Ardından bir tavada 20 g tereyağı ve soğan kavrulur. Soğan pembeleşince salça ilave edilir. Salçanın kokusu çıkana kadar karıştırıldıktan sonra etler ilave edilir. Etler yumuşayana kadar pişirilip 5 dakika daha ocakta tutulur. Patlıcanlar yuvarlak şekilde kesilir ve 250 g tereyağında kızartılarak fazla yağı süzgeç ile süzülür. Etler bir tepsinin ortasına konularak kenarlarına patlıcanlar dizilir. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra patlıcanların üzerine doğranır. Haşlanan etlerin ayrılan suyundan 2 bardak alınarak malzemelerin üzerine gezdirilir. Tuz atıldıktan sonra tepsinin kapağı kapatılarak hafif ateşte 15 - 20 dakika pişirilir. Ardından kıl biberler söğrülerek yemeğin üzerine ilave edildikten sonra tepsi ile servis edilir.

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

Konya Patlıcan Bayıldan'ın üretilmesi kendine özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Konya Patlıcan Bayıldan'ın tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Konya Patlıcan Bayıldan denetimi, Konya Büyükşehir Belediyesiinin koordinasyonunda, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fak ltesiinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir defa,  ik yet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde Konya Patlıcan Bayıldan ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğ  ile üretim metoduna uygunluk hususları kontrol edilir.

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.