

No: 1048 – Mahreç İşareti

KONYA ÇIRLI

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1048
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2020/280
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çirli
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 Çirli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çirli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çirli; kuzu kaburgası ile kuzu kuşbaşı etinin kuyrukyağı, tereyağı, toz biber, karabiber ve çekirdekli kuru üzümle tatlandırılarak pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çirli üretimi için bileşenler:

- 150 g kuzu kaburgası (kemikli ve 4 cm uzunluğunda parçalanmış)
- 200 g kuzu kuşbaşı
- 200 g çekirdekli kuru üzüm
- 100 g soğan
- 1 l su
- 25 g tereyağı
- 10 ml sıvıyağ
- 5 g kuyruk yağı
- 3 g toz biber
- 3 g karabiber
- 10 g beyaz şeker
- 2 g tuz

Hazırlanması:

Etlerin suyunu içinde tutması ve daha yumuşak olması için tencere önceden ısıtılır ve içine sıvıyağ ile kuyruk yağı konularak 2 dakika karıştırıldıktan sonra kuşbaşı ve kaburga etler konur. Etler pembeleşinceye kadar yaklaşık 10 dakika kavrulur. Kabuğu soyulan soğanlar bütün halde ve toz biberle birlikte tencereye konur. Su ilave edilerek etin sertliği geçinceye kadar 20 dakika kadar pişirilir. Üzümler eklenir ve üzümler şiştikten sonra 30 - 35 dakika pişirilir. Karabiber ve şeker eklenip 5 dakika kaynatıldıktan sonra tencere ateşten alınır. Bileşen tatlarının birbirine karışması amacıyla 10 dakika dinlendirilen Konya Çirlinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Çirlinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindedir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Çirlinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciiler 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 şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Çirli 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.