

No: 1177 – Mahreç İşareti

KONYA CALLA YEMEĞİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1177
Tescil Tarihi	: 25.07.2022
Başvuru No	: C2020/260
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Calla Yemeği
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 Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Calla Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Calla Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Calla Yemeği, parçalanmış kemikli kuzu ya da koyun eti, can eriği ve kuru soğan kullanılarak üretilen yemektir. Yemeğe ekşilik vermesi için erik kullanılır.

Konya Calla Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik):

- 1,5 kg parçalanmış kemikli kuzu ya da koyun eti
- 300 g can eriği
- 300 g kuru soğan
- 16 g tuz
- 5 g beyaz şeker
- 14 g sıvı yağ
- 14 g tereyağı
- 700 ml su

Konya Calla Yemeğinin hazırlanması:

Etler yıkanıp bir tencereye konularak üzerine kaynamış su eklenir ve 1 saat pişirilir. Erikler birkaç yerinden çizilip etlerin üzerine yerleştirilir. Soğanlar, bir tavada tereyağı ve sıvı yağ ile kavrulup eriklerin üzerine eşit bir şekilde yayılır. Tuz ve şeker eklenir, tencerenin kapağı kapatılır ve erikler yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirilir. Konya Calla Yemeğinin servisi, tabağın ortasına etler konulup etrafına erikler etrafına dizilerek yapılır.

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

Konya Calla Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Konya Calla Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi Aşçıları ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ile Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Konya Calla Yemeği ibaresi ile 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.