

No: 913 – Mahreç İşareti

KONYA OVMAÇ ÇORBASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 913
Tescil Tarihi	: 04.10.2021
Başvuru No	: C2020/300
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ovmaç Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ovmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Ovmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ovmaç Çorbası; küçük hamur parçaları, yeşil mercimek, et suyu ve baharatlarla üretilen yöresel çorbadır.

Konya Ovmaç Çorbasının üretiminde kullanılan hamur parçaları; buğday unu, yumurta ve tuz ile yapılan hamurun, elde ovalanmasıyla ve elekten geçirilmesiyle oluşan şehriyeye benzer şekilli küçük hamur parçaları olup coğrafi sınırdan "ovmaç" olarak adlandırılır.

Konya Ovmaç Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Ovmaç Çorbasının üretiminde kullanılan yeşil mercimek, coğrafi sınırdan elde edilir.

Ovmaç hamuru için bileşenler:

- 150 g buğday unu
- 1 adet yumurta
- 12 g tuz

Çorba için bileşenler:

- 200 g yeşil mercimek
- 1 l et suyu
- 30 g tereyağı
- 12 g tuz
- 5 g kuru nane

Ovmaç hamurunun yapılışı: Un tepsiye yayılır ve içine yumurta kırılarak karıştırılır. Bir elle su serpilip diğer elin avuç içi ile karışım ovularak şehriye taneleri gibi taneler yapılır ve elekten geçirilir. Eleğin üzerinde kalan iri taneler yağda kızartılıp pişmiş çorbanın üzerine koyulmak için ayrılır. Elekten geçen küçük taneler ise çorbanın içerisinde kullanılır. Hazırlanan ovmaçlar, tepsiye serilip bir saat üstü açık bir şekilde kurutulur.

Çorbanın yapılışı: Mercimekler 1 gün önceden ıslatılır. Haşlanan ve suyu süzülen mercimekler et suyuna ilave edilir. Kaynamaya başlayınca ovmaçlar, azar azar ve topaklanmaması için de sürekli yavaşça karıştırılarak eklenir. Nane ve tuz konur. Çorba koyulaşmaya başlayınca ocaktan alınır. Tereyağı, kırmızı pul biber ve önceden kızartılmış ovmaçlar çorbanın üzerine dökülür. Konya Ovmaç Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Ovmaç Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Ovmaç Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından

yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu; çorbanın pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu ve Konya Ovmaç Çorbasının ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu ile denetler.

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.