

No: 997 – Mahreç İşareti

KONYA EKŞİLİ KABAK

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 997
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/282
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ekşili Kabak
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ekşili Kabak ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Ekşili Kabak ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ekşili Kabak; asma kabağı, domates, nohut ve kemikli koyun etinin kadife yaprağı, fesleğen yaprağı, sarımsak, baharatlar ve koruk ekşisi ile tatlandırılarak pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Ekşili Kabak üretimi için bileşenler:

1,5 kg asma kabağı
750 g kemikli koyun eti (kaburga ve ön kol kısmı)
1 kg domates
300 g soğan
6 diş sarımsak
140 g nohut
80 g koruk ekşisi
10 g tuz
2-3 adet fesleğen yaprağı
2-3 adet kadife yaprağı
50 g nane

Hazırlanması:

Asma kabağının kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılır. Kabukları soyulan kabaklar 1,5 cm aralıkla verev olarak, domatesler ise küp şeklinde doğranır. Bir tencerenin tabanına; bir gece önceden ıslatılan nohut serildikten sonra sırasıyla et, soğan ve 3 diş sarımsak konur, kabaklar dizilir, domates, kadife yaprağı, fesleğen yaprağı, nane, 3 diş sarımsak, tuz ve koruk ekşisi eklenir. Yemeğe su ilave edilmeden kendi suyu ile kısık ateşte 2 saat pişirilir. Konya Ekşili Kabağının servisi, tencereden servis tabağına ters çevrildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

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

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 şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

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