

No: 1049 – Mahreç İşareti

KONYA ÇULLAMA

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	: 1049
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2020/281
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çullama
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 Çullama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çullama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çullama, koyun kıyması ve pirinçle hazırlanan köftelerin yumurta ve unla kaplandıktan sonra kızartılması ile hazırlanan yöresel bir yemektir.

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çullama üretimi için bileşenler:

Köfte harcı için:

500 g koyun kıyması (ince çekilmiş)
200 g pirinç
140 g soğan
10 g tuz
5 g karabiber

Haşlama suyu için:

1 l su
10 g tuz

Kaplamak için:

11 g un
4 adet yumurta

Kızartmak için:

100 g tereyağı

Hazırlanması:

Pirinçler yarı haşlanır ve soğanlar ince bir şekilde kıyılır. İnce çekilmiş koyun kıyması, pirinç, soğan, tuz ve karabiber bir kaba konularak homojen hale gelene kadar yoğrulur. Avuç içerisinde sıkılarak 4 cm çapında parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Tencereye su ve tuz konularak kaynatılır. Köfteler, kaynayan suda 10 dakika haşlanır.

Kaplama için ayrı bir kaptaki unla yumurta karıştırılır. Haşlanan köfteler bu karışıma bulanır ve tereyağında kızartılır. Konya Çullamanın servisi, soğan ve maydanoz salatası ile yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Mdrlg, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneđi, 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 Őikyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

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