

No: 962 – Mahreç İşareti

KONYA HASSATEN LOKMA

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 962
Tescil Tarihi	: 02.12.2021
Başvuru No	: C2020/277
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Hassaten Lokma
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 Hassaten Lokma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Hassaten Lokma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Hassaten Lokma; kuzu eti, nohut, kestane, havuç, soğan, çam fıstığı, kuş üzümü, çeşitli baharatlar ve pirinç ile üretilen yemekdir.

Konya Hassaten Lokma, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmiş Selçuklu Devletine dayanır. İçeriğinde kullanılan malzemelerin birleşimi coğrafi sınıra özgü nitelikte olup üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Hassaten Lokmanın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Hassaten Lokma üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

400 g pirinç
½ kg kuşbaşı kuzu eti
10 g tuz
100 g sadeyağ
1 soğan (halka doğranmış)
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü (suda 30 dakika ıslatılmış)
¼ kg havuç (kibrit çöpü biçiminde doğranmış)
60 g nohut (haşlanmış)
10 g tarçın
10 g karanfil (dövülmüş)
10 g kakule (dövülmüş)
20 g tuz
200 g kestane (yarı ızgara edilerek kabukları alınmış)
600 ml bardağı et suyu (sıcak)

Pirinç ılık suda, su soğuyuncaya kadar bekletilir. Kuzu eti bir tencerede, suyunu çekinceye kadar kavrulup tuz eklenir.

Ayrı tencerede yağ eritilir, soğan ve çam fıstığı, soğanlar sarıncaya kadar kavrulur. Havuçlar eklenip suyunu çekinceye kadar kavurulur. Nohut, kuş üzümü, baharatlar, tuz eklenir ve kavrulur. Ateşten alınarak pişmiş kuzu eti ile karıştırılır. Geniş bir tencereye etli karışım ve süzülen pirinç kat kat yerleştirilir. Pilavın karışmaması için, yayvan bir sahan veya kapak üzerine kapatılır.

Üzerine kaynar et suyu ilave edilir. Ateşe konularak kaynamaya başlayınca ateş kısılır. Suyunu çekince kapak alınır, yağlı kâğıt serilir ve kapak tekrar kapatılır. Çok hafif ateş üzerinde 30 dakika dinlendirilir. Servis tabağına alt üst edilerek konulan Konya Hassaten Lokmanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Hassaten Lokma geçmişi eskiye dayanır ve Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Hassaten Lokma yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Konya B y k    r Belediyesiinin koordinasyonunda ve Konya B y k    r Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüėünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneėinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan be  kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca  ik yet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Hassaten Lokma ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.