

No: 825 – Mahreç İşareti

KONYA KAYISI HOŞAFI / KONYA ZERDALİ HOŞAFI

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 825
Tescil Tarihi	: 06.08.2021
Başvuru No	: C2020/315
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı
Ürün / Ürün Grubu	: Hoşaf / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
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 Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı; su, beyaz toz şeker, zerdali ve / veya kayısı kurusu, sarı üzüm kurusu ve kuş üzümü kurusu ile üzüm pekmezinin üretim metoduna uygun olarak karıştırılarak kaynatılmasıyla hazırlanan bir hoşaftır. Üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür.

Geçmişe eskiye dayanan Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafının; üretildiği Konya ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı (4 Kişilik Menü İçin) Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir:

250 g zerdali ve/veya kayısı kurusu,
600 ml su,
50 g kuş üzümü kurusu,
50 g sarı üzüm kurusu,
320 g üzüm pekmezi,
200 g beyaz toz şeker.

Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı Hazırlanması

Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı hazırlanmasında; öncelikle zerdali ve/veya kayısılar özenle ayıklanır ve yıkanır. Yıkandıktan sonra tencereye alınır ve yeterince su ilave edilerek kaynatılır. Kaynama başlayınca; üzüm pekmezi, kuş üzümü ve sarı üzüm kurusu ilave edilir. Ortalama 10 dakika kaynadıktan sonra bu karışıma beyaz toz şeker ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp dinlendirmeye bırakılır.

Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafının; tercihen soğuk olarak, karanfil ve / veya tarçın ile süslenecek servis edilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafının; Konya ilinde uzun yıllardır bilinirliği ve belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Őikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarında raporlanarak her yıl düzenli olarak Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu, üretimde kullanılan bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.