

No: 1875 – Mahreç İşareti

SİLLE KURABİYESİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1875
Tescil Tarihi	: 13.07.2026
Başvuru No	: C2022/000426
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sille Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Sille Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sille Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sille Kurabiyesi, Konya ilinin Sille ilçesine özgü; buğday unu, tereyağı ve pudra şekeri kullanılarak hazırlanan hamura, S şekli verilerek üretilir. Ürün; açık krem renkli, kırılğan ve ağızda dağılan bir yapıya sahiptir.

Sille Kurabiyesi; düşük sıcaklıkta ve kontrollü pişirme tekniği uygulanarak üretilir. Bu sayede bünyesindeki nem oranı azaltılır ve raf ömrü doğal olarak uzar. Bayatlamaya karşı dayanıklı ve uzun süre muhafazaya elverişli bir fırıncılık ürünüdür.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Sille Kurabiyesi, tarihsel süreç boyunca özellikle özel günlerde üretilen ve ikram edilen bir üründür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

15-20 adet Sille Kurabiyesi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 250 g tereyağı
- 250 g özel amaçlı buğday unu
- 90 g pudra şekeri

Hazırlanışı:

Tereyağı kontrollü bir şekilde eritilip üzerindeki köpük alınır. Ardından dinlendirilir ve içerisinde mevcut olabilecek su ayrılır. Arındırılmış ve soğutulup yoğurmaya uygun kıvama getirilmiş tereyağı ve pudra şekeri homojen bir yapı oluşuncaya kadar 15-20 dk. karıştırılır. Bu aşama tereyağı ve pudra şekerinin tam olarak bütünleşmesi ve ürünün nihai dokusunun belirlenmesi açısından önemlidir.

Buğday unu hazırlanan karışım içerisine ilave edilip ele yapışmayan ve şekil verilebilir kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur eşit parçalara bölünüp bezelere ayrılır. Bezeler elde yuvarlanıp uzatılarak yaklaşık 10-12 cm uzunluk ve 2 cm çapında silindirik forma getirilir. Son olarak ürüne karakteristik “S” şekli verilerek pişirme tepsisine yerleştirilir.

Ürünler, önceden ısıtılmış 175 °C fırında kontrollü olarak pişirilir. Bu süre boyunca ürün yüzeyinin hafif pembeleşmesi ve ince çatlakların oluşması kontrol edilir. Ortalama 10-15 dk. süren bu işlem sonucunda ürünün nem oranı yeterli düzeyde düşürülür ve ürüne gevrek yapı kazandırılır. Pişirme sonrası Sille Kurabiyesi oda sıcaklığında soğutulur ve tüketime hazır hale gelir. Sille Kurabiyesinin oda sıcaklığında ve ambalajlı olarak raf ömrü 6 aydır.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Sille Kurabiyesi, tarihsel süreç boyunca özellikle özel günlerde üretilen ve ikram edilen bir üründür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi

ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sille Kurabiyesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.