

No: 1739 – Mahreç İşareti

EREĞLİ KURU KAYISI YAHNİSİ

Tescil Ettiren

EREĞLİ İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1739
Tescil Tarihi	: 09.05.2025
Başvuru No	: C2024/000197
Başvuru Tarihi	: 30.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Orhangazi Mah. 91278. Sok. Ereğli KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi; kırmızı et, beyaz toz şeker, tereyağı, su ve kayısı kurusunun üretim metoduna uygun olarak karıştırılması ve bu karışımın kavrulmasıyla/pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Ereğli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında; kullanılacak bileşenlerin hepsinin tek seferde değil, kademeli olarak birbiri ile karıştırılması/ilave edilmesi ve pişirilmesinin gerçekleştirilmesi aşamaları son derece önemlidir.

Hazırlanmasında özellikle kuru kayısı ve şeker bileşenlerinin kullanılması ile üretim metodu bakımından farklılaşan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin üretildiği; Konya ili Ereğli ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kırmızı et (kuşbaşı doğranmış sığır eti ya da kuzu eti),
- 1 kg kuru kayısı,
- 250 g beyaz toz şeker,
- 250 ml su,
- 100 g tereyağı.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin Hazırlanması: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında öncelikle Ereğli ilçesinde üretilen kayısların kullanılması tercih edilir. Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında öncelikle kuru kayısılar özenle yıkanır.

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede et ve tereyağı beraber olarak kavrulur. Üzerine su konulur ve etlerin pişmesi sağlanır. Suyunu çekmeye yakın üzerine beyaz toz şeker konulur ve özenle karıştırılır. Etlerin yeterince pişmesi ve şekerin erimesiyle birlikte pişirme işlemi sonlandırılır.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında; bileşenlerin kullanılma sırası ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi daha sonra servis tabaklarına alınır.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı olarak üzerine tercihen maydanoz, nane, dereotu vb. konularak servisi yapılır.

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

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin; Ereğli ilçesinde uzun yıllardır yapılmasıyla Ereğli ilçesi ile ün bağı bulunur. Ürün hazırlamada kullanılan kuru kayısı ve beyaz şeker ile üretim metodu bakımından farklılaşan Ereğli Kuru Kayısı

Yahnisinin hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple; Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Konya ili Ereğli ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Ereğli Kaymakamlığı ile Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarında raporlanarak her yıl düzenli olarak Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim merci, 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.