

No: 937 – Mahreç İşareti

KONYA ÇÖPLEME

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 937
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/278
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çöpleme
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 Çöpleme ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çöpleme ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çöpleme; kuşbaşı büyüklükte doğranmış koyun but eti, patlıcan, soğan ve domatesin şişlere dizilerek pişirilmesi ile hazırlanan bir et yemeğidir. Üretimde kullanılan şişler; ığde, asma veya ahşaptan yapılır.

Konya Çöpleme; Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bileşenlerin şişlere geçirildikten sonra pişirilme usulü coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çöplemenin üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg patlıcan
- 1 kg kuşbaşı koyun but eti
- 4 adet orta boy soğan
- 4 adet orta boy domates
- 30 g tereyağı veya sadeyağ
- 40 g domates salçası
- 500 ml su
- Tuz
- Karabiber
- ığde, asma veya ahşap çöp şiş çubukları

Soğan ve domates kuşbaşı etlerle aynı büyüklükte doğranır. Et, soğan ve domates sırayla şişlere dizilir, tepsiye yerleştirilir. Tereyağı ayrı bir tavada eritilir, salça ilave edilir ve kokusu çıkana kadar pişirilir. Su, karabiber ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan karışım tepsi içerisinde bulunan şişlerin üzerine gezdirilerek dökülür. Etler yumuşayınca kadar hafif ateşte bir saat pişmeye bırakılır. Pişen Konya Çöpleme, tabağa konur ve sıcak servis yapılır.

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

Konya Çöplemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Çöplemenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciiler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

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

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Çöpleme 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.