

**No: 1113 – Mahreç İşareti**

**KONYA FIRIN KEBABI / KONYA FÜRÜN KEBABI**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1113
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.05.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/265
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı; kuzu ve/veya koyunun ön kol, döş, kaburga ve gerdan bölgelerinden elde edilen (kemiksiz) kırmızı et ve tuz ile hazırlanan genellikle taş fırınlarda odun ateşi ile pişirilen Konya iline özgü bir yemektir.

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabına ilişkin olarak Mevlana Celalettin Rumi'nin Mesnevi adlı eserinde "kelle kebab" ve "fırın kebab" olarak bu üründen bahsedilir. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### **Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:**

1 kg kuzu ve/veya koyundan elde edilen kırmızı et ve 20 g tuz.

##### **Hazırlanması:**

Kırmızı et bir gün kadar dinlendirilir. Yeterli büyüklükte tepsiye tuz serpilir daha sonra kırmızı etler ile özenle karıştırılır. Daha sonra odun ateşinde ısıtılmış fırına, tercihen bakır tepsi içerisinde yerleştirilir. Ürünün pişirilmesinde 3-4 dakikada bir, etlerin alt üst edilerek çevrilmesi istenir. Çevirme işlemi ahşap çubuklar ile yapılır.

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabının pişirildikten sonra tercihen pide üzerinde ve doğranmış kuru soğan ile servisi yapılır.

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı sıcak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetim:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.