

No: 925 – Mahreç İşareti

KONYA PALUZESİ / KONYA PALİZE

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 925
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/274
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Paluzesi / Konya Palize
Ürün / Ürün Grubu	: Paluze (Palize) / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Paluzesi / Konya Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Paluzesi / Konya Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Paluzesi / Konya Palize; Konya mutfağının nişasta, su ve bal kullanılarak üretilen geleneksel tatlısıdır.

Konya Paluzesi / Konya Palize, Konya’da geleneksel olarak yeni doğum yapmış lohusa annelere ve ziyarete gelen misafirlere sunulmakla birlikte il genelinde sıklıkla tüketilir. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (6 Kişilik):

- 1 L su
- 60 g nişasta
- 200 ml bal

Yapılışı:

Bir tencerede kaynamakta olan suya, yaklaşık 100 ml su ile karıştırılıp ezilen nişasta, azar azar ilave edilerek karıştırılır. 10 dakika sonra koyulaşan karışıma bal ilave edilir. Karışım kaynayınca kâselere konur. Soğuduktan sonra isteğe göre tarçın veya gül suyu serpilerek servis yapılır.

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

Konya Paluzesinin / Konya Palizenin geçmişi eskiye dayanır ve Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Paluzesinin / Konya Palizenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler 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 şikayet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Paluzesinin / Konya Palizenin pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Paluzesi / Konya Palize 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.