

No: 935 – Mahreç İşareti

KONYA VIŞNE TİRİDİ

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	: 935
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/270
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Vişne Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Vişne Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Vişne Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Vişne Tiridi; tereyağı veya sadeyağda kızartılan ekmeklerin üzerine, vişneli şerbetin dökülmesi suretiyle üretilen yöresel bir tatlıdır.

Konya Vişne Tiridi, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır. Bu sebeple Konya Vişne Tiridinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Vişne Tiridi üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 6 dilim ekmek
- 200 g tereyağı veya sadeyağ
- 1 kg vişne
- 250 ml su
- 500 g beyaz şeker

Tereyağı veya sadeyağ bir tavada kızdırılır ve ekmekler, her iki yüzü pembeleşinceye kadar bu yağın içinde kızartılır. Kızarmış ekmekler derin bir tepsiye konur.

Vişnelerin çekirdekleri çıkarılır, şeker ve su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılır ve iki dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Vişneli şerbet ılık halde ekmeklerin üzerine dökülür. Konya Vişne Tiridi soğuduktan sonra ve isteğe göre kaymak ile servis yapılır.

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

Konya Vişne Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Vişne Tiridinin 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 Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş 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.
- Servis aşaması da dahil olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Konya Vişne Tiridi 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.