

No: 1114 – Mahreç İşareti

KONYA TARHUN ÇORBASI

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.

Tescil No	: 1114
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2020/267
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tarhun Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / 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 Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tarhun Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tarhun Çorbası; yoğurt, haşlanmış kırmızı et, baharat olarak tarhun (*Artemisia dracunculus*) bitkisinin yaprak kısımları, su, buğday unu, yumurta ve tuz kullanılarak hazırlanan Konya iline özgü bir çorbadır.

Konya Tarhun Çorbası; Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Bölgede halk arasında “tarhun çorbası” olarak da bilinir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Konya Tarhun Çorbasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tarhun Çorbası Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarlar:

- 500 g kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 1 litre su,
- 250 g süzme yoğurt,
- 15 g buğday unu,
- 1 adet yumurta,
- 20 g tarhun,
- 15 g tuz.

Hazırlanması:

Kuzu eti ve su tencereye alınarak et yumuşayınca kadar haşlanır ve et küçük parçalar olacak şekilde parçalara ayrılır. Hazırlama aşamasında su azalmışsa yaklaşık 1 litre olacak şekilde sıcak su ilavesi yapılır.

Diğer bir taraftan yoğurt, yumurta ve un etin haşlama suyu (yaklaşık 250 ml) ile homojen şekilde özenle karıştırılır. Tarhun taze olarak kullanılacak ise ince olarak doğranır, kuru tarhun kullanılacak ise ufalanarak bu karışıma ilave edilir. Hazırlanan karışım kaynamakta et-su karışımına azar azar ilave edilir ve son olarak tuzu eklenir. Birkaç taşım kaynaması ile pişirilmesi tamamlanmış olur. Daha sonra servis edilecek kaplara alınır. Üzerine tercihen eritilmiş/kızdırılmış tereyağı ilave edilir.

Konya Tarhun Çorbasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Tarhun Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tarhun Çorbasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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 Tarhun orbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “retim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp 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 yrttr.