

No: 824 – Mahreç İşareti

KONYA REYHAN ŞERBETİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 824
Tescil Tarihi	: 06.08.2021
Başvuru No	: C2020/312
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Reyhan Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
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 Reyhan Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Reyhan Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Reyhan Şerbeti; su, beyaz toz şeker, reyhan otu, limon tuzu ve limon kabuklarının üretim metoduna uygun olarak karıştırılması ve sonrasında süzülmesiyle hazırlanan alkolsüz bir içecektir.

Konya Reyhan Şerbeti; kullanılan bileşenler ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Geçmişe eskiye dayanan Konya Reyhan Şerbetinin, üretildiği Konya ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Reyhan Şerbeti (4 Kişilik Menü İçin) Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir:

2 litre su, 1 demet reyhan otu bitkisinin (*Ocimum basilicum* (*Ocimum sanctum*, *Ocimum suave*)) toprak üstü kısımları, 100 g beyaz toz şeker, 10 g limon tuzu ve 2 adet yarım (sıkılmış) limon kabuğu.

Konya Reyhan Şerbeti Hazırlanması

Üretimi ustalık becerisi gerektiren bu şerbetin hazırlanmasında öncelikle reyhanlar özenle ayıklanır ve yıkanır. Birkaç parçaya bölünerek gıda ile temasa uygun sürahi vb. bir kaba alınır. Üzerine kaynar sıcak su ve beyaz toz şeker eklenir. Şekerin eklenmesinden sonra, limon tuzu ve limon kabukları ilave edilip karıştırılır. Daha sonra bu karışım soğumaya bırakılır. Soğutulduktan sonra süzülerek tüketime hazır hale gelir.

Konya Reyhan Şerbetinin, tercihen soğuk olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Reyhan Şerbetinin; Konya ilinde uzun yıllardır bilinirliği ve belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Reyhan Şerbetinin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Reyhan Şerbetinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

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 mercii; Konya Reyhan Şerbeti coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu, üretimde kullanılan bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.