

No: 1205 – Mahreç İşareti

KONYA HÖŞMERİMİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1205
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000071
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Höşmerimi
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 Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Höşmerimi; Konya ilinde kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur olan ve sevilerek tüketilen bir tatlıdır. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürünün, halk arasında alışıla gelen adıyla Konya Höşmerimi olarak bilinir olması Selçuklular dönemine dayanır.

Konya Höşmerimin en belirgin özelliği kaymakla ve su yerine süt ile yapılmasıdır. Bu durum ürünün lezzetini ve istenilen kıvamda pişirilmesini olumlu olarak etkiler.

Konya Höşmeriminin, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Höşmerimi Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

250 g buğday unu, 250 g beyaz şeker, 200 g kaymak, 200 ml süt, 80 g tereyağı.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir tavanın içerisinde kaymak ve tereyağı eritilir. Buğday unu ilave ederek bu karışım pembeleşinceye kadar özenle kavrulur. Unun topaklanma yapmaması için elenmesi tavsiye edilir. Kavrulmuş yağ-un karışımına ılık süt ilave edilir. Kısık ateşte ilave edilen süt çekene kadar karıştırılır. Ardından şeker ilave edilir ve ortalama 3 dakika kadar kavurmaya devam edilir.

Kahverengi rengine ulaşan ve kavrulması tamamlanan höşmerim, servis için tabağa alınır ve istenilen şekil verilerek servisi yapılır.

İsteğe bağlı olarak ufalanmış Antep fıstığı içi ve/veya ceviz içi ve/veya dondurma ile beraber servis edilebilir.

Konya Höşmeriminin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Höşmerimi; Konya ilinde uzun yıllardır bilinen ve Konya ilinin yemek kültürü ile ün bağı bulunan bir üründür. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Höşmeriminin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bulunan Konya Höşmeriminin tüm üretim aşamaları, üretildiği coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

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 Höşmerimi 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.