

No: 1674 – Mahreç İşareti

KONYA KİFAYESİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1674
Tescil Tarihi	: 23.12.2024
Başvuru No	: C2022/000231
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kifayesi
Ürün / Ürün Grubu	: Komposto / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
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 Kifayesi ibareli ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kifayesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kifayesi; armut, ayva, elma, şeftali, vişne, kayısı vb. taze meyvelerden tek tek ya da karışık olarak hazırlanan meyve tatlısıdır. Servisi soğuk yapılır.

Konya Kifayesi günlük tüketimin yanı sıra düğün, nişan vb. özel günlerde de ikram edilir.

Konya Kifayesinin, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Kifayesinin üretiminde kullanılan malzemeler aşağıda bulunmaktadır.

- 1 kg meyve (armut, ayva, elma, şeftali, vişne, kayısı vb.)
- 400 ml su
- 170 g beyaz şeker
- 1 adet yıldız anason
- 1 adet çubuk tarçın
- 3 g zerdeçal
- 26 g toz şeker (sos için)

Meyve/meyveler yıkanır. Vişne dışındaki meyvelerin çekirdekleri çıkarılıp kabukları soyulup dilim dilim kesilip hazırlanır. Derin bir kaptaki su kaynatılıp içerisine hazırlanan meyve/meyveler ile birlikte isteğe bağlı olarak anason, tarçın ve zerdeçal eklenip meyveler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edilir. Ardından şekeri eklenip 5 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Sos olarak küçük bir tavada şeker eritilip karamelize olunca meyvelerin üzerine dökülerek servisi yapılabilir.

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

Konya Kifayesinin, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kifayesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konudan uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Kifayesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.