

No: 1693 – Mahreç İşareti

KONYA BALIK ÇOKRATMASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1693
Tescil Tarihi	: 28.01.2025
Başvuru No	: C2022/000454
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Balık Çokratması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Balık Çokratması, sazan balığı başı ve gövdesi, soğan, sarımsak, tereyağı, zeytinyağı, salça, su ve tuz kullanılarak yapılan bir balık yemeğidir. Genellikle kış aylarında yapılan sıcak servis edilen bir yemek türüdür.

Sazan balıklarının baş kısımları da kullanılarak yapılan Konya Balık Çokratması Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ürünün hazırlanışıyla Konya iline özgü koşullar barındıran Konya Balık Çokratmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Balık Çokratması yapımında kullanılan bileşenler:

14 g zeytinyağı
30 g tereyağı
300 g soğan (halka şeklinde doğranmış)
21 g sarımsak
16 g domates salçası
16 g tuz
4 adet sazan balığı başı ve gövdesi
200 ml su

Servis sırasında isteğe bağlı kullanılan bileşenler:

30 g maydanoz
45 ml limon suyu

Hazırlanışı:

Tereyağı zeytinyağıyla birlikte eritilir. Halka halka doğranmış soğanlar konulur. Soğan ve sarımsak kavrulduktan sonra salça ve tuz eklenir. Balık başları ve etleri yerleştirilir. Sıcak su ilave edilerek karıştırılır. Üzerine limon ve maydanoz ilave edilerek sıcak servis edilir.

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

Konya Balık Çokratması coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Balık Çokratmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.