

No: 909 – Mahreç İşareti

KONYA MENEKŞELİ PİLAV

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 909 |
| Tescil Tarihi | : 01.10.2021 |
| Başvuru No | : C2020/296 |
| Başvuru Tarihi | : 17.09.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Konya Menekşeli Pilav |
| Ürün / Ürün Grubu | : Pilav / 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 Sınırı | : Konya ili |
| Kullanım Biçimi | : Konya Menekşeli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Menekşeli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Menekşeli Pilav; yeşil mercimeğin hafifçe haşlanıp bulgur ilave edilerek pişirilmesi ve üzerine kızgın tereyağının gezdirilerek dökülmesi suretiyle üretilir. Bahar aylarında kır menekşeleriyle süslenerek servis yapılır.

Konya Menekşeli Pilavı, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Menekşeli Pilavın, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Menekşeli Pilavın üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 400 g bulgur
- 200 g yeşil mercimek
- 50 g tereyağı
- 7 g tuz

Yeşil mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra hafif iri kalacak şekilde haşlanır. Bulgur ve tuz ilave edilir. Karışımın üzerine örtecek kadar su eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Tereyağı ayrı bir kaptaki kızdırılıp pişen pilavın üzerine gezdirilerek dökülür. Konya Menekşeli Pilavın servisi, bahar aylarında kenarları kır menekşeleri ile süslenen tabakta yapılır.

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

Konya Menekşeli Pilavın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Menekşeli Pilavın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciiler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Pilavın pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Konya Menekşeli Pilav ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.