

**No: 1395 – Mahreç İşareti**

**KONYA TANDIR EKMEĞİ**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1395
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.06.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000329
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.09.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Tandır Ekmeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Konya Tandır Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve üretme veya yaş maya ile hazırlanan hamurun, meşe odunu kullanılarak tandırda pişirilmesi suretiyle Konya ilinde üretilen ekmektir.

Konya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Konya Tandır Ekmeği Konya ilinde yapılan çoğu yemekte ve yemeğin yanında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

3 adet Konya Tandır Ekmeği üretmek için gerekli bileşenler:

Üretme maya için:

20 g yoğurt  
10 ml ılık su  
16 g ekmeklik buğday unu

Hamur için:

330 g ekmeklik buğday unu  
30 g üretme veya 24 g yaş maya  
16 g tuz  
350 ml ılık su

Üretme mayanın hazırlanması:

Üretme maya yapmak için; Konya Tandır Ekmeği yapılmadan bir gece önce bir kapta yoğurt, su ve un karıştırılır. Üzerine kapak örtülür ve sıcak bir ortamda sabaha kadar bekletilir.

Konya Tandır Ekmeğinin hazırlanması:

Un elenerek bir kaba konur ve ortası havuz biçiminde açılır. İçine üretme maya ya da yaş maya, tuz ve su ilave edilir. 30 dakika kadar yoğrularak hafif sert bir hamur hazırlanıp mayalanması için 3-4 saat dinlendirilir. Mayalanan hamur 3 parçaya ayrılır, elde yuvarlanarak beze haline getirilir. Bezelerin üzeri örtülür. Ortalama 20 dk. dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra bezeler 20 cm çapında elle açılır.

Tandır fırını 4-5 saat önce yakılır ve ekmeği pişirmeye hazır hale getirilir. Özellikle 2 yıl veya daha fazla bekletilmiş koku yapmayan meşe odunları tercih edilir. Ateş köz haline geldikten sonra üzeri tenekelerle kaplanır.

Konya Tandır Ekmeğinin ateşe bakan yüzeyi suyla ıslatılarak tandır duvarına yapıştırılır. 25-30 dk. pişirilir.

Konya Tandır Ekmeği, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilir.

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

Konya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; 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 Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii 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 mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Konya Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen 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.