No: 926 – Mahreç İşareti

KONYA ZERDESİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 926
Tescil Tarihi	**:** 11.10.2021
Başvuru No	**:** C2020/272
Başvuru Tarihi	**:** 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Konya Zerdesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Zerde / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	**:** Konya ili
Kullanım Biçimi	**:** Konya Zerdesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Konya Zerdesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Zerdesi; safranla (*Crocus sativus* L.) renk ve koku verilen, şekerli pirinç tatlısıdır.

Konya Zerdesi, Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup Konya'da gerçekleştirilen düğün ve kutlamalarda pilav ile servis yapılması gelenekseldir.

Konya Zerdesinin geçmişi eskiye dayanır. Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat, Konya'ya ilk geldiği 1220 yılında verilen ziyafette zerde sunulmuştur. 1976 yılında yayımlanan Geleneksel Konya Yemekleri adlı kitapta ve 1996 yılında yayımlanan Konya Düğün Yemeği Üzerine Bir Çalışma başlıklı araştırmada Konya düğün yemeklerinde zerde sunulduğu belirtilmiştir. Bu sebeple Konya Zerdesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 Kişilik):

- ¼ çay kaşığı safran
- 1 yemek kaşığı su (safranı ıslatmak için)
- 150 g pirinç
- 750 ml su
- 300 g beyaz şeker
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe göre)

Yapılışı

Konya Zerdesi üretilmeden bir gün önce, safran suda ıslatılır. Pirinç yıkanır ve üzerini örtecek kadar ılık suda, su soğuyuncaya kadar bekletilir. Tekrar yıkanıp tencereye konur. Su eklenerek pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 30 dakika çok hafif ateşte pişirilir. Şekerin yarısı ilave edilir, kaynayınca kalan şeker ilave edilir. 10-15 dakika, koyulaşana kadar pişirmeye devam edilir ve safran ilave edilir. 2-3 dakika daha kaynatıldıktan sonra tencere ocaktan alınır. Tercihe bağlı olarak gül suyu serpilir ve tencerenin kapağı kapatılarak 10-15 dakika kadar dinlendirilir. Konya Zerdesi ılık olarak servis yapılır.

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

Konya Zerdesinin geçmişi eskiye dayanır ve Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Zerdesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört 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.
- Konya Zerdesinin pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.

- Konya Zerdesi 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.