

**No: 1003 – Mahreç İşareti**

**KONYA ZÜLBİYESİ / KONYA SÜLBİYESİ**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1003
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/285
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<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 Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi kaburga ve ön kol karışımından hazırlanan kuşbaşı kuzu eti ile arpacık soğan kullanılarak hazırlanan bir çeşit yahnidir.

Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

4 kişilik Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi üretimi için bileşenler:

- 500 g kuşbaşı kuzu eti (kaburga ve ön kol karışımından hazırlanan)
- 500 ml su
- 500 g arpacık soğan
- 100 g tereyağı
- 10 g domates salçası
- 8 g tuz
- 5 g karabiber

#### Hazırlanması:

Kaburga ve ön kol karışımından hazırlanan kuşbaşı kuzu etleri 500 ml suya konularak 30 dakika haşlanır. Başka bir kapta tereyağı ile arpacık soğanlar 10 dakika orta ateşte kavurular, karabiber ve salça ilave edilerek 5 dakika daha karıştırılarak kavrulur. Haşlanan et, diğer bileşenlerin üzerine konur ve üzerlerine haşlanan etin suyu gezdirilir. Tuz ilave edilerek hafif ateşte 40 - 50 dakika pişirildikten sonra Konya Zülbiyesinin / Konya Sülbiyesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Zülbiyesinin / Konya Sülbiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindedir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciiler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresinin 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.