

No: 860 – Mahreç İşareti

KONYA İLDİZ KÖKÜ YEMEĞİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 860
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/291
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ildız Kökü Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ildız Kökü Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Ildız Kökü Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ildız Kökü Yemeği; Latince adı *Helianthus tuberosus* olan yer elması, havuç, patates, soğan ve salça ile pişirilen Konya iline özgü bir yemektir. Sarımsaklı yoğurt ile servisi yapılır. Yer elmasına coğrafi sınırdaki "ıldız kökü" denir.

Konya ilinin gastronomisinde Konya Ildız Kökü Yemeğinin özel bir yeri bulunur. Geçmişe eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzeme Listesi:

- 500 g ıldız kökü
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 2 yemek kaşığı pirinç
- ½ su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Ildız kökü ayıklanıp kuşbaşı doğranır, limonlu tuzlu su içerisinde bekletilir. Havuç ve patates kuşbaşı doğranır. Soğan bir tencerede kavrulur, salça ilave edilip karıştırılır. Karışımın üzerine havuç, patates ve ıldız kökü yerleştirilir. Tuz ve diğer baharatlar ilave edilir. Yıkamış pirinç karışıma eklenir. Et suyu sıcak olarak ilave edilip kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir.

Servisi:

Konya Ildız Kökü Yemeği servis tabağına koyulur ve sarımsaklı yoğurtla servisi yapılır.

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

Konya Ildız Kökü Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Ildız Kökü Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; 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 kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Ildız Kökü Yemeğinin  retiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Ildız Kökü Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.