

**No: 1363 – Mahreç İşareti**

**KONYA SÜTLÜ SELEMEN**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1363
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.05.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000232
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.07.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Sütü Selemen
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / 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. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Sütü Selemen ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Sütü Selemen ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Konya Sütü Selemen; buğday unu, süt, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurun, beyaz şeker ve sütle pişirilmek suretiyle Konya ilinde üretilen koyu kıvamlı sütü tatlıdır. Servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

Konya Sütü Selemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan aylarında iftar ve sahurda tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

4 porsiyon Konya Sütü Selemen üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g buğday unu
- 1 adet yumurta
- 600 ml süt
- 400 g beyaz şeker
- 4 g tuz

Buğday unu, bir kaba elenerek konur ve ortası açılıp yumurta kırılır. 200 ml süt ve tuz ilave edilir. Sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur ortalama 40 g ila 50 g ağırlığında parçalar alınarak beze halinde yuvarlanır. Bezelerin üzerlerine ıslak bir bez örtülüp 20 dakika dinlendirildikten sonra oklavayla, çapı yaklaşık 60 cm, 2 mm kalın ince yufkalar açılır. Yufkalar, rulo şeklinde sarılıp keskin bir bıçakla 3 mm genişliğinde kesilir ve temiz bir bez üzerinde 30 dakika dinlendirilir.

400 ml süt, yayvan bir tencerede konularak ocakta kaynatılır. Kesilmiş hamurlar, kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilip karıştırılır. Beyaz şeker ilave edilir, hamur yumuşayıp karışım koyu bir kıvam alınca kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir. Konya Sütü Selemenin servisi, gıda ile temasa uygun kaplarda ve 150 g porsiyonlarda sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

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

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

### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler ařađıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Sütlü Selemen 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.