

No: 936 – Mahreç İşareti

KONYA BÜTÜMET / KONYA ORTA

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 936
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/276
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Bütümet / Konya Orta
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 Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Bütümet / Konya Orta ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Bütümet / Konya Orta ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Bütümet / Konya Orta; koyun ön kol, arka but veya kaburga kısmının önce haşlanıp daha sonra kızartılması ile hazırlanan bir et yemeğidir.

Konya Bütümet / Konya Orta; Konya mutfağında seçkin konuklar için hazırlanan “kara yemek” sofrasının ana yemeğidir. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Bütümet / Konya Ortanın üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir

- 1 adet koyun ön kol, arka but veya kaburga
- 2 L su
- 15 g tuz
- 1 L süt
- 200 g tereyağı, sadeyağ veya eritilmiş kuyruk yağı

Parça et yıkanarak temizlenir. Geniş bir tencerede su ile orta şiddetteki ateşte pişmeye bırakılır. Etin üzerinde biriken kef, sık sık süzgeçle alınır. İyice yumuşayan et, tencereden süzgeçle alınarak bir kaba koyulur. Üzerine süt gezdirilerek 10 dakika kadar dinlendirilir. Bir tavada yağ kızdırılır ve et, süttten çıkarılarak kızgın yağda altlı üstlü kızartılır. Konya Bütümet / Konya Orta, isteğe göre pilav, kızarmış patates, kızarmış patlıcan üzerine konularak servis yapılabilir.

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

Konya Bütümet / Konya Ortanın geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Bütümet / Konya Ortanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve 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.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Bütümet / Konya Orta 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.