

**No: 1872 – Mahreç İşareti**

**KONYA KARAMIK OTLU ÇORBA**

Tescil Ettiren

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1872
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.06.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000235
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.07.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Karamık Otlı Çorba
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / 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 Karamık Otlı Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Karamık Otlı Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Konya Karamık Otlı Çorba; karamık otu, soğan, kıyma, salça, domates ile yapılan bir çorbadır.

Konya Karamık Otlı Çorba, Konya ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Özellikle düğün, kutlama ve bayram, gibi kalabalığın fazla olduğu özel günlerde üretilir. Bu durum, ürünün Konya mutfak kültürü içerisinde toplumsal ve kültürel bir işlev üstlendiğini göstermektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

4 porsiyon Konya Karamık Otlı Çorba üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 200-220 g karamık otu
- 100-120 g soğan
- 16-20 g salça
- 100-120 g domates
- 100-120 g kıyma
- 100-120 g bulgur
- 20-25 ml ayçiçek yağı
- 8-10 g tuz
- 800-850 ml su

Tavada kızdırılmış ayçiçek yağının içine kıyma, ince kıyılmış soğan ve salça koyularak kavrulur. Daha önceden kurutulmuş olan karamık otu kaynar suda yaklaşık 10-15 dakika haşlandıktan sonra süzdürülür. Süzdürülen karamık otu kavruktan sonra karışımına ilave edilir ve 5-7 dakika daha kavrulur. Sonranda su ilave edilir ve suyun kaynaması beklenir. Su kaynadıktan sonra bulgur ve tuz ilavesi yapılır ve 10-12 dakika pişirilip bulgurlarda piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Konya Karamık Otlı Çorba Konya ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Karamık Otlı Çorbanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### **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 Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden 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 Karamık Otlı Çorba 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.