

No: 1233 – Mahreç İşareti

KONYA TİRİDİ

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1233
Tescil Tarihi	: 29.09.2022
Başvuru No	: C2020/268
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Tirit / 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 Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tiridi; kemikli kuzu eti, tandır ekmeği, mor soğan, süzme yoğurt, sarımsak, domates, yeşilbiber ve tuz kullanılarak üretilen yemektir. Üzerine et suyu dökülüp sumak, nane ve maydanoz serpidikten sonra servisi yapılır.

Konya Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Tiridi üretimi için bileşenler:

750 g kemikli kuzu eti
1,1 l su
2 adet tandır ekmeği
100 g mor soğan
300 g süzme yoğurt
1 diş sarımsak
200 g domates
120 g yeşilbiber
6 g sumak
5 g nane
1 demet maydanoz
8 g tuz

Hazırlanması:

Kemikli kuzu eti bir tencerede 1 litre su ve 4 g tuz ile etler kemiklerden kolayca ayrılıncaya kadar yaklaşık 45 dakika haşlanır. Haşlama suyu süzülerek daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilir. Etler kemiklerden ayrılır.

Tandır ekmeği kuşbaşı boyutunda kesilerek bir kaba konular. Soğanlar ince bir şekilde dilimlendikten sonra üzerlerine 2 g tuz serpilir. Avuç içinde sıkılıp acı suyu uzaklaştırıldıktan sonra yıkanır. Yoğurda 100 ml su ve rendelenmiş sarımsak eklenerek homojen bir hale gelene kadar karıştırılır. Ekmeklerin üzerine sırasıyla soğanlar, sarımsaklı yoğurt, ince bir şekilde doğranan domates ve yeşilbiber ile kemiklerinden ayrılan etler yayılır. Üzerine haşlama suyu gezdirildikten sonra sumak, nane, 2 g tuz ve ince kıyılmış maydanoz serpilerek servisi yapılır.

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

Konya Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Tiridinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilir.

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 Tiridi 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.