No: 1621 – Mahreç İşareti

KONYA KARIŞIK BÖREK

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1621
Tescil Tarihi	**:** 05.08.2024
Başvuru No	**:** C2022/000428
Başvuru Tarihi	**:** 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Konya Karışık Börek
Ürün / Ürün Grubu	**:** Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Karışık Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında Konya Karışık Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Karışık Börek, beyaz ve esmer ekmeklik un, tuz, su ve yaş maya ile hazırlanmış hamurun elle açılıp üzerine iç harç olarak kavrulmuş dana kaburga etinden elde edilmiş kıyma ve Konya'da üretilen tulum peyniri eklenerek hazırlanan bir börek çeşididir. Hamur inceliği 15-17 cm genişlik ve 80-85 cm uzunlukta olacak şekilde ayarlanır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Karışık Börek, coğrafi sınırda Mevlana Böreği veya Konya Böreği olarak da bilinmektedir. Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Konya Karışık Börek üretiminde hamurunun açılması ve iç harcının hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Karışık Börek üretiminde Konya'da üretilen tulum peyniri kullanılır. 1 kişilik Konya Karışık Börek üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 140-150 g beyaz ekmeklik un
- 40-50 g esmer ekmeklik un
- 3-5 g tuz
- 1-1,5 g yaş maya
- 180-200 ml su

İç harç için bileşenler:

- 100-110 g kavrulmuş kıyma (Dana kaburga etinden yağ oranı %30-40)
- 90-100 g tulum peyniri (Konya'da üretilen)
- 3-5 g tuz

Hazırlanışı:

Beyaz ve esmer un bir kaba alınıp üzerine tuz, yaş maya ve su ilave edilerek 5-10 dk. yoğrulur. Yoğrulan hamur 1 saat kadar dinlendirilerek 15-17 cm genişlikte ve 80-85 cm uzunlukta olacak şekilde açılır. Açılan hamur üzerine kavrulmuş kıyma ve üzerine Konya'da üretilen tulum peyniri elle bastırılarak ilave edilir. Hamur kenarları malzemelerin üzeri kapanmayacak şekilde ortalama 1 cm kalınlığında kıvrılır. Hazırlanan ürün taş fırında ateşe yakın bir şekilde 2 dk. pişirilir. Ardından 10 dk. ateşten uzak bir yere alınarak yavaş yavaş pişmesi sağlanır. Konya Karışık Böreğin servisi 5 ya da 6 eşit parçaya ayrılıp közlenmiş yeşilbiber ile sıcak olarak yapılır.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Karışık Börek, Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda üretilen Konya tulum peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Karışık Böreğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman 3 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 aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Karışık Börek 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.