

No: 927 – Mahreç İşareti

KONYA SAC ARASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 927
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/273
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Sac Arası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Sac Arası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Sac Arası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Sac Arası; elde açılan ince yufkalar arasına kaymak eklenerek hazırlanan, gül şeklinde, şerbetli bir tatlıdır. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanan bu tatlı, eski zamanlarda iki sac arasında pişirilmesinden dolayı bu adı almıştır. Konya Sac Arası hamurunun uygun kıvamda hazırlanması, yufkaların açılması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Konya mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı ve akademik çalışmada Konya Sac Arasına yer verilmektedir. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Sac Arasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için

2 adet yumurta
20 g tereyağı
200 ml su
5 g tuz
700 g buğday unu
Yufkaları açmak için un ve nişasta
Tepsiyi yağlamak için 30 g tereyağı

Arası için

250 g kaymak
250 g tereyağı
400 ml sıvı yağ

Pudra şekeri (tercihe göre)

Bir kapta yumurta, tereyağı, su, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamur, yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır ve nemli bir bez altında yarım saat dinlendirilir. Bezeler çok ince yufkalar şeklinde açılır. Önce un, daha sonra nişasta serpilerek oklava ile açılarak büyütülür. Tereyağı eritilir. Eritilmiş tereyağı ile açılan yufka yağlanır ve ortasından ikiye katlanır. Yufkanın yuvarlak kısmına kaymak eklenir ve çubuk şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsi içerisine sarılan yufkalar dıştan başlanarak içe doğru döşenir. Yufkalar bitince kalan tereyağı kızdırılarak şekil verilen yufkaların üzerine gezdirilir. 200°C'ye ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Üzerine tercihe göre pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

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

Konya Sac Arasının geçmişi eskiye dayanır ve Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Sac Arasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, 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 şikayet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Sac Arasının pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Sac Arası 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.