

No: 1466 – Mahreç İşareti

KONYA BIÇAKARASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1466
Tescil Tarihi	: 08.09.2023
Başvuru No	: C2022/000328
Başvuru Tarihi	: 30.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Bıçakarası
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / 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 Bıçakarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Konya Bıçakarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Bıçakarası, iki bıçakla ince kıyılmış dana eti, domates ve biberle hazırlanan Konya iline özgü bir pidedir. Konya Bıçakarasının hamuru oldukça ince bir şekilde 20-25 cm genişlikte ve 60-65 cm uzunlukta olacak şekilde açılır.

Konya Bıçakarasının; Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunmaktadır. Konya Bıçakarası ürünün boyutları ve sunumu ile benzer ürünlerinden farklılıklar gösterir ve üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Bıçakarasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Konya Bıçakarası üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için:

140 g ekmeklik beyaz un
40 g ekmeklik esmer un
3 g tuz
1 g yaş maya
180 g su

İç harcı:

200 g dana eti
80 ml zeytinyağı
120 g domates
30 g yeşilbiber
3 g tuz

Hazırlanması:

140 gr beyaz ekmeklik un ve 40 gr esmer un bir kaba alınır. Tuz, yaş maya ve su ile hamur yoğurulur. Hamurun mayalanması için yaklaşık 1 saat kadar beklenir.

Dananın but ve sırt kısmından elde edilen etler kuşbaşıdan daha küçük olacak şekilde iki bıçakla doğranır. Zeytinyağı eklenen etler marinasyon için 1 gün önceden hazırlanıp buzdolabında muhafaza edilir. Domates ve yeşilbiber küçük küçük doğranır. Etle karıştırılıp tuz atılır. Karışımdan sonra yine iki bıçak yardımı ile ürünler daha da küçültülür

Dinlenen hamur elle oldukça ince olacak bir şekilde 20-25 cm genişlik, 60-65 cm uzunlukta açılır. Hazırlanan iç harç hamurun tamamı kaplayacak biçimde ince bir şekilde el maharetiyle yayılır. Hamurun kenarları kıvrılmadan ve üzeri açık olacak şekilde fırına sürülür.

Konya Bıçakarası taş fırınlarda meşe odunu ile pişirilir. Odunlar fırının sağ tarafına yakılır. Hazırlanan ürün önce ateşe yakın olacak şekilde tahta kürek yardımıyla bırakılır. Ortalama 2 dk. bu şekilde pişirilen ürün fırın içinde

yavaş yavaş pişmesi için sol tarafa alınır. 10-15 dk. daha pişirildikten sonra tahta fırın küreği yardımıyla çıkarılır. 5 ya da 6 eşit parçaya ayrılarak servis tabağına alınır. Közlenmiş yeşilbiber ile servis edilir. Sıcak olarak tüketilir.

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

Konya Bıçakarası; Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Bıçakarasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Konya Bıçakarası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.