

No: 1204 – Mahreç İşareti

KONYA YAĞ SOMUNU

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1204
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000070
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Yağ Somunu
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık ürünü / 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 Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Yağ Somunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Yağ Somunu; kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur ve sevilerek tüketilen bir fırıncılık ürünüdür. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürün, halk arasında alışla gelen adıyla Konya Yağ Somunu olarak bilinir.

Konya Yağ Somunu; gıda ile temasa uygun taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan hamur ile beraber iç/harç malzemesi olarak başlıca peynir, sucuk, pastırma ve kavurma kullanılır. Bu şekilde başlıca 4 çeşit olarak tüketiciye arz edilir. Sadece peynirli olarak hazırlanmasının yanında; sucuk, pastırma ve kavurma kullanılarak da hazırlanabilir. Genellikle yağ somunları ortalama 300 gram olarak hazırlanmakta; bunun 180 gramlık kısmını hamur, kalan bölümünü ise iç/harç malzemesi oluşturur.

Konya Yağ Somunu özellikle kahvaltı sofralarında yer alır.

Konya Yağ Somununun üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Yağ Somunu Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

Hamur için bileşenler: 50 kg ekmeklik buğday unu ve/veya özel amaçlı buğday unu, 30 litre su, 300 g ekmek mayası ve 250 g tuz.

* Kış mevsiminde yaz aylarına göre daha az tuz kullanılır.

İç harç için kullanılan bileşenler: Ürün başına 120 g peynir ve/veya sucuk, pastırma, kavurma.

Hamur üzerinde kullanılan bileşenler: Ürün başına 10 g tereyağı ile 5 g çörek otu ve susam ayrıca isteğe bağlı olarak haşhaş.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su ilave edilerek hamur iyice yoğurulur. Daha sonra yoğurulan hamur 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur sonra tekrar mayalanma sonucu oluşan gaz çıkışını önlemek adına birkaç kez çevrilir. Sonrasında hamur bezelere ayrılır ve ortalama 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Hamur bezeleri üzerine el ile basılarak ve açma hareketiyle dairesel şekilde açılır. Üzerine çörek otu ve/veya susam ile isteğe bağlı haşhaş serpilir. Fırına yerleştirilerek pişirmeye bırakılır. Pişirmede odun ateşi kullanılması tercih edilir.

Somunlar şişmeye başlayınca fırından çıkarılır. Zaman kaybedilmeden yatay olarak kesilir ve içerisine hazırlanan iç/harç yerleştirilir. Peynir alt kısma gelecek şekilde somunun içerisine çeşidine göre sadece peynir ve/veya sucuk/kavurma/pastırma konulur. Sonra somunlar kapatılır ve üzerine tereyağı sürülerek tekrar fırına sürülür. Ortalama 3 dakika kadar pişirildikten sonra fırından çıkarılır. Yağ somunlarının, bütün ya da parçalara ayrılarak servisi yapılır.

Konya Yağ Somununun sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Yağ Somunu; Konya ilinde uzun yıllardır bilinen ve Konya ilinin yemek kültürü ile ün bağı bulunan bir üründür. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Yağ Somununun üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bulunan Konya Yağ Somununun tüm üretim aşamaları, üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 merci, Konya Yağ Somunu 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 merci, 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.