

No: 898 – Mahreç İşareti

KONYA ŞALGAM GALLESİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 898
Tescil Tarihi	: 20.09.2021
Başvuru No	: C2020/319
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Şalgam Galleşi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Şalgam Galleşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Şalgam Galleşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Şalgam Galleşi; koyun eti, şalgam, kuru soğan, tereyağı, kuyruk yağı ve tuz kullanılarak üretilen yöresel bir yemektir.

Konya Şalgam Galleşi, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır. Bu sebeple Konya Şalgam Galleşinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Şalgam Galleşi üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

250 g kuşbaşı koyun eti
500 g şalgam
1 adet kuru soğan
15 g tereyağı
750 ml sıcak su
12 g tuz
1 yemek kaşığı kuyruk yağı

Et bir tencerede suyu çekene kadar kavrulur. Soğan ince doğranarak tereyağı ve kuyruk yağı ile birlikte sararana kadar kavrulur. Et kavrulurken şalgamlar soyulup daire şeklinde doğranır. Şalgamlar süzildükten sonra kavrulmuş ete ilave edilir ve karıştırılır. Tuz ve su ilave edilerek ortalama 1 saat pişirilen Konya Şalgam Galleşi, sıcak olarak servis yapılır.

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

Konya Şalgam Galleşinin geçmişe eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Şalgam Galleşinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve 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 beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Şalgam Galleşinin üretim metoduna uygunluk.
- Konya Şalgam Galleşi 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.