

No: 1720 – Mahreç İşareti

KONYA MIKLA

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1720
Tescil Tarihi	: 14.04.2025
Başvuru No	: C2022/000453
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Mıkla
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Mıkla; kavurma, tereyağı, soğan, yumurta, limon suyu, kırmızı toz biber, karabiber, tuz ve su kullanılarak yapılan bir yemektir. Konya Mıkla yapımında özellikle kavrulmuş bol soğan kullanılır. Soğanın pembeleşinceye kadar kavrulması yemeğin özelliklerinden biridir.

Konya'da kiler kültürü halen devam etmektedir. Tereyağı ve kavurma coğrafi sınırda hazır olarak bulundurulmuş başlıca gıdalardır. Kavurmanın hazır olarak bulunması, yemeğin kısa sürede hazırlanabilmesini sağlar ve yoğun bir et aroması verir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Mıkla özellikle ürünün bileşenlerinin bir araya getirilerek pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Mıkla yapımında kullanılan bileşenler:

- 100 g kavurma
- 450 g soğan
- 3 yumurta
- 20 ml limon suyu
- 70 g tereyağı
- 3 g kırmızıbiber
- 3 g karabiber
- 20 g tuz
- 100 ml su

Hazırlanışı:

Tava ocağa alınır, tereyağı eritilir ve 10-15 dakika soğan kavrulur. Kavurmalar içerisine ilave edilir. Kırmızıbiber ve karabiber atılır. Limon suyu ve su ilave edilir. 15-20 dakika pişirildikten sonra geniş bir kuşaneye alınır ve pişirme süreci devam ederken üzerine yumurta kırılır dağıtılmadan pişirilir. Sıcak olarak servisi yapılır.

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

Konya Mıkla coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Mıkla'nın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi Aşçıları ve Turizmci Derneğinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden

oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şik yet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.