No: 1203 – Mahreç İşareti

KONYA TOPALAĞI

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	**:** 1203
Tescil Tarihi	**:** 25.08.2022
Başvuru No	**:** C2022/000069
Başvuru Tarihi	**:** 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Konya Topalağı
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 Sınırı	**:** Konya ili
Kullanım Biçimi	**:** Konya Topalağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Topalağı; ince bulgur, su, kıyma, nohut, tereyağı, sıvı yağ, salça, yumurta, kuru soğan, maydanoz, nane ve tuz kullanılarak hazırlanan Konya iline özgü bir yemektir.

Konya Topalağı; bayramlarda, yemek davetlerinde ve özellikle ramazan ayında hazırlanan Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir.

Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Konya Topalağının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Topalağı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

150 g ince bulgur, 750 ml su, 1adet yumurta, 250 g kıyma, 30 g tereyağı, 15 ml ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı, 100 g kuru soğan, 120 g haşlanmış nohut, 20 g domates salçası, 10 g biber salçası, 1 demet maydanoz, 5 g nane, 5 g tuz.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde bulgur, kıyma, yumurta ve tuz karıştırılır. Bu karışım özenle yoğurularak köfte hamuru halinde hazırlanır. Yumurta kullanımı hamurun dağılmamasına yardımcı olur. Hazırlanan karışımdan misket büyüklüğünde parçalar koparılarak elde yuvarlanır ve küçük toplar haline getirilir.

Ayrı bir tencerede tereyağı ısıtılarak eritilmeye başlanır, yağın bir anda yanıp yemeğin tadını olumsuz etkilememesi için sıvı yağ ilavesi yapılır. Eriyen ve ısıtılan yağ karışımına doğranmış kuru soğanlar eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine domates ve biber salçası ilave edilir. Salça kokusu çıkana ve rengini verene kadar yağda karıştırılır. Üzerine sıcak su, haşlanmış nohutlar ve tuz eklenir. Daha sonra kaynamaya bırakılır. Kaynatması biten bu karışıma küçük toplar halinde hazırlanmış topalak adı verilen köfteler ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve ortalama 20 dakika pişirilmeye bırakılır. Yemek pişirildikten sonra 10 dakika kadar dinlenmeye alınır.

Konya Topalağının pişirildikten sonra tercihen üzerine doğranmış maydanoz ve/veya nane ilave edilerek servisi yapılır.

Konya Topalağının sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Topalağı; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Topalağının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırda 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 Topalağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp 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.