No: 1111 – Mahreç İşareti

KONYA EKMEK SALMASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1111
Tescil Tarihi	**:** 18.05.2022
Başvuru No	**:** C2020/262
Başvuru Tarihi	**:** 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Konya Ekmek Salması
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 Ekmek Salması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ekmek Salması; ekmek, kuşbaşı doğranmış kırmızı et, kuyruk yağı, tereyağı ve tuz ile hazırlanan Konya iline özgü yemeklerden birisidir. Özellikle bayram vb. özel günlerde pişirilir.

Konya Ekmek Salması, Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Ekmek Salmasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Ekmek Salması Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

500 g kuşbaşı kırmızı et (tercihen kuzu eti),
200 g kaburga yağı/kuyruk yağı,
500 g ekmek (tercihen tandırda pişirilen ekmek),
60 g tereyağı,
10 g tuz.

Hazırlanması:

Kaburga yağı/kuyruk yağı tencerede 10 dakika kadar kavrulur. İçerisine kuşbaşı etler ilave edilerek kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Etler yumuşayınca içerisine tereyağı ilave edilir. Tereyağının erimesi ve ete tadının geçmesi için özenle karıştırılır. Daha sonra tuz ilave edilir ve karıştırılır.

Kavrulan etin yağına dilimlenmiş ekmekler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak ekmeğin etin yağını çekmesi için yaklaşık 30 dakika kadar bekletilir. Etin yağını çekebilmesi için tandır ekmeğinin bayat olması tercih edilir. Hazırlanması tamamlanan Konya Ekmek Salması servis tabağına alınır.

Konya Ekmek Salmasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Ekmek Salması; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Ekmek Salmasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırda gerçekleşir.

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 Ekmek Salması 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.