No: 862 – Mahreç İşareti

KONYA DOMALAN YEMEĞİ

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 862
Tescil Tarihi	**:** 20.08.2021
Başvuru No	**:** C2020/293
Başvuru Tarihi	**:** 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Konya Domalan Yemeği
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 Domalan Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Domalan Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Domalan Yemeği; kavrulmuş yağlı koyun etine tereyağı, kuru soğan, domates ve domates salçası eklenip pişirildikten sonra üzerine, Latince adı *Tuber melanosporum* olan domalan mantarının konulup mantarların kısık ateşte pişirilmesiyle üretilen yöresel bir yemektir.

Konya ilinin maddi kültürel mirası içinde Konya Domalan Yemeğinin önemli yeri olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (4 kişilik):

- 1 kg domalan mantarı
- 500 g yağlı kuşbaşı koyun eti
- 3 adet kuru soğan 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Domalan mantarı ayıklanıp kararmaması için limonlu tuzlu su içine konur. Kuşbaşı doğranmış koyun eti, bir tencerede suyunu çekene kadar kavrulur, tereyağı ve doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşince domates, tuz, salça ve 2 su bardağı su eklenip etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Domalan mantarları, etin üzerine serilip kısık ateşte pişirilir. Konya Domalan Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Domalan Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Konya Domalan Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; 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 kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Domalan Yemeğinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Domalan Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.