

**No: 1174 – Mahreç İşareti**

**MALATYA TARHANASI**

Tescil Ettiren  
**YEŞİLYURT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1174
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.07.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000446
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.10.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Malatya Tarhanası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yeşilyurt Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:127 Yeşilyurt MALATYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Malatya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Malatya Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Malatya Tarhanası; tane buğdayın taş değirmende belli aralıklarla su serpilerek yaklaşık iki saat dövülerek kepeğinden kısmen ayrıştırılır ve güneşte havalandırılıp kaynatılarak içerisine yoğurt, yaş hamur mayası, su, tuz ve un eklenerek hazırlanan yöresel tarhana çeşididir.

Malatya Tarhanasının kurumuş hali sıkma şeklindedir. Bu sebeple coğrafi sınırdaki sıkma tarhana olarak da bilinir.

Malatya Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Bileşenler

- 3 kg yarma (gendime)
- 5 kg yoğurt
- 250 g yaş hamur mayası
- 2 litre su
- 250 g un
- 200 g tuz

Yarma (gendirme) bir tencerede su ile kaynatılır. Kaynama başlayınca kısık ateşte suyu kalmayınca ve şişip açılınca kadar yaklaşık olarak iki saat pişirilir. Pişen yarmalar krom bir kaba konularak oda sıcaklığına gelinceye kadar karıştırılır. Soğuyunca yoğurt, yaş hamur mayası, un ve tuz eklenir, karıştırılıp yoğrulur ve arada bir karıştırılarak fermantasyonun (mayalanmanın) gerçekleşmesi için 24 saat beklenir. Fermantasyonu tamamlanan tarhana hamuru, düz bir zemine serilen bez üzerine birer kaşıklik miktarlarda sıralı bir şekilde dizilerek güneşte kurumaya bırakılır. İlk 24 saatten sonra diğer yüzü çevrilerek 24 saat daha kurutulur. Her iki yüzü kuruyan Malatya Tarhanası, toplanarak bez torbalara konur.

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

Malatya Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Malatya Tarhanasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Tarhanası 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.