

No: 1182 – Mahreç İşareti

MALATYA SİMİT PİLAVI

Tescil Ettiren

MALATYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1182
Tescil Tarihi	: 27.07.2022
Başvuru No	: C2021/000499
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Simit Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. İnönü Cad. No 18 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Simit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Simit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Simit Pilavı; köftelik ince bulgur, kuru soğan, tereyağı ve salça kullanılarak üretilir. Buğdayın kaynatılması ve öğütülmesiyle elde edilen ince bulgur “simit bulguru” olarak tanımlanır ve coğrafi sınırda “*simit, sümüd, sümüt veya simid*” bulguru olarak da adlandırılır.

Geçmişi eskiye dayanan Malatya Simit Pilavın, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Simit Pilavının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdan elde edilen köftelik ince bulgur kullanılır.

Malatya Simit Pilavı için bileşenler (4 kişilik):

- 800 ml su
- 300 g köftelik ince bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 30 g domates salçası
- 30 g biber salçası
- 120 g tereyağı
- 20 g tuz

Malatya Simit Pilavının hazırlanması:

İnce yemeklik olarak doğranan soğanlar, bir tavada eritilen tereyağında kavrulur. Üzerine domates salçası ile biber salçası eklenip kavrulur. Üzerine su ilave edilir. Karışım kaynayınca tuz ve köftelik ince bulgur eklenerek kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Kapağı kapatılır ve 10 dakika dinlendirilip servis tabağına konur. İsteğe bağlı olarak üzerine, tavada eritilmiş 40 g tereyağı gezdirilerek dökülür. Malatya Simit Pilavının servisi, isteğe bağlı olarak yeşil soğan, turşu, ayran ile birlikte yapılır.

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

Malatya Simit Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Malatya Simit Pilavının üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu ile Malatya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Simit Pilavı ibaresi ile 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.