

**No: 1308 – Mahreç İşareti**

**MALATYA EKŞİLİ EKMEK**

Tescil Ettiren  
**YEŞİLYURT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1308                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 09.01.2023                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000005                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 06.01.2022                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Malatya Ekşili Ekmek                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Yeşilyurt Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Malatya ili Yeşilyurt ilçesi                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Malatya Ekşili Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Ekşili Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

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

Malatya Ekşili Ekmeği; tam buğday unu, su, tuz ve maya ve önceki üretimden ayrılan ekşimiş hamur kullanılarak hazırlanan hamurun sac üzerinde pişirilmesi suretiyle Malatya ilinde üretilen ekmektir. Pişmemiş haldeki hamur ağırlığı 170 g olup 0,5 cm kalınlığında, 90 cm çapında 25-30 cm oval veya dairesel olarak pişirilir.

Malatya Ekşili Ekmeği, günlük olarak üretilip tüketilebileceği gibi, güneşin değmediği serin bir alanda plastik ambalaj veya saklama kaplarında muhafaza edildiği takdirde üç gün süre ile tüketilebilir.

Malatya Ekşili Ekmeğinin pişirildiği sacın ateşe temas eden kısmına ince bir tabaka toprak veya kül içerikli karışım sürülür. Amacı ise, ısının eşit bir şekilde dağılarak ateş harının düşürülmesi ve ekmeğin eşit ve düzgün biçimde pişmesi sağlar.

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

### **Üretim Metodu:**

20 adet Malatya Ekşili Ekmeğinin üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

2 kg buğday unu  
10 g kuru maya  
150 g önceki üretimden ayrılan kalan ekşimiş hamur  
30 g tuz  
1 l ılık su

Ekşi mayanın hazırlanması için tam buğday unu 30-32 derece ılık suda iyice yoğrularak bir cam kavanoza bırakılarak 72 saat bekletilerek doğal ekşi maya elde edilir. Kullanılan miktara göre un ve su eklemesi yapılabilir.

Un elenir ve üzerine maya, önceki ekmeğin üretiminden ayrılan ekşimiş hamur, ılık su ve tuz eklenip yumuşak kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Mayalanma süresi yazın 3-4, kışın 5-6 saati bulabilir. Coğrafi sınırda hamur, genellikle gece hazırlanıp sabaha kadar mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan 170 g'lık yumaklar alınarak ekmeğin tahtasının üzerinde merdane ile düzeltilir, oklava yardımı ile 25-30 cm olana kadar açılıp el ile çekiştirilerek 90 cm çapında olacak biçimde şekil verilir. Ardından sıcak sacın üstüne bırakılarak 4 dakika bir tarafı piştikten sonra coğrafi sınırda aktaraç denilen tahta araçla döndürülerek 4 dakika diğer tarafı pişirilerek toplamda 8 dakika pişen ekmeğin hazır hale gelir.

Ekmeğin pişirildiği sacın ateşe temas eden kısmına ince bir tabaka toprak veya kül içerikli karışım sürülür. Amacı ise, ısının eşit bir şekilde dağılarak ateş harının düşürülmesi ve ekmeğin eşit ve düzgün biçimde pişmesi sağlamaktır.

Malatya Ekşili Ekmeği, günlük olarak tüketilebileceği gibi, serin bir alanda plastik ambalaj veya saklama kaplarında muhafaza edildiği takdirde üç gün süre ile tüketilebilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Ekşili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ekşili Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Malatya Ekşili Ekmeği 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.