

No: 1443 – Mahreç İşareti

ZONGULDAK MALAY YEMEĞİ

Tescil Ettiren

ZONGULDAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1443
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000392
Başvuru Tarihi	: 14.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Malay Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yayla Mah. Bağlık Cad. No: 5 Merkez ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Malay Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Malay Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Malay Yemeği; mısır unu, çok amaçlı buğday unu veya tam buğday unu, tuz ve suyun pişirilmesiyle elde edilen hamurun kaşıkla şekillendirilip üzerine üç farklı şekilde hazırlanan bileşenlerin konulması suretiyle Zonguldak ilinde üretilen yemektir. Hamura, iki kaşık kullanılarak şekil verilir.

Zonguldak Malay Yemeğinin üzerine konulan bileşenler aşağıdaki özelliklere sahiptir.

- Coğrafi sınırda “kakırdak” adı verilen kendi yağında kızartılmış süt kaymağı.
- Ayçiçek yağı ve tereyağı karışımında kızartılmış keş.
- Tereyağında kavrulmuş iri ceviz içi.

Zonguldak Malay Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle madenci sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kızartılmış keş ile yapılacak Zonguldak Malay Yemeğinin üretiminde, tercihen 542 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Bolu Keşi kullanılır.

6 kişilik Zonguldak Malay Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

Miktar

300 g

100 g

600 ml

4-6 g

Bileşen

Mısır unu

Ekmeklik veya tam buğday unu

Su

Tuz

Yemeğin üzeri için kullanılan bileşenler:

140 g

140 g

65 – 70 g

10 ml

125 g

Keş

Ceviz içi

Süt Kaymağı

Ayçiçek yağı

Tereyağı

Bir tencerede su, tuz ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan suya sırasıyla azar azar mısır unu ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu eklenip sürekli karıştırılarak pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 5-6 dakika pişirilir. Tenceredeki hamur bitinceye kadar hamurdan birer yemek kaşığı alınır ve diğer bir yemek kaşığına aktarılıp kaşık

şekli verildikten sonra servis tabağına konur. Kaşıklar, hamurun kaşıklara yapışmaması ve şeklinin düzgün olması için her seferinde suya batırılır.

Zonguldak Malay Yemeğinin üzerine konulmak üzere, aşağıdaki bileşenlerden biri hazırlanır. Bu aşamadan sonra isteğe bağlı olarak üç farklı sunum yapılabilir.

- Bir tavada eritilen süt kaymağı, kendi yağıyla 5-6 dakika kızartılıp şekil verilen hamurların üzerine konur. Kızartılan süt kaymağına coğrafi sınırdaki “kakırdak” denir.
- Bir tavada ayçiçek yağı ve tereyağı kızdırılıp rendelenmiş keş eklenerek 5-6 dakika kızartıldıktan sonra şekil verilen hamurların üzerine konur.
- Bir tavada eritilen tereyağına iri kıyılmış ceviz içi eklenip 2-3 dakika kavrulduktan sonra şekil verilen hamurların üzerine konur.

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

Zonguldak Malay Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Zonguldak Malay Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası, Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Zonguldak Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası’ndan konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler 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 Zonguldak Malay 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.