

**No: 1390 – Mahreç İşareti**

**POLAT KINALI EKMEK**

Tescil Ettiren

**MALATYA SANAYİ VE TEKNOLOJİ İL MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1390
<b>Tescil Tarihi</b>	: 19.06.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000307
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.09.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Polat Kınalı 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>	: Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Vilayet Binası 1 Yeşilyurt MALATYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Malatya ili Doğanşehir ilçesi Polat Mahallesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Polat Kınalı Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Polat Kınalı Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Polat Kınalı Ekmek; tam buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamurun 25-30 cm çapında açılması; üzerine harç sürülüp çatala çizilerek desen oluşturulması; genellikle pelit odunu, meşe odunu ya da kayısı odunu ile yakılan sac ocakta alt kısmının pişirilmesinden sonra ocağın ön kısmındaki taşların üzerine konularak harç sürülen üst kısmının da pişirilmesi suretiyle, Malatya ili Doğanşehir ilçesi Polat Mahallesinde üretilen ekmektir. Ekmek hamurunun ağırlığı 170-175 g, kalınlığı ise 0,4-0,5 cm'dir.

Polat Kınalı Ekmeğin üzerine sürülen orta kıvamlı harç; süt, yumurta, tereyağı, tam buğday unu, çörek otu, susam, karbonat ve tuz ile hazırlanır ve hamurun üzerine 70-75 g ağırlığında uygulanır. Harcın içeriğinde karbonat bulunması nedeniyle ekmeğin yüzeyi iyice kızararak kına rengini andıran bir renk aldığı için bu harca, coğrafi sınırdaki "kınalı harç" denir.

Polat Kınalı Ekmeğin alt kısmı sac ocakta, harç sürülen üst kısmı ise; coğrafi sınırdaki "süğe taşı" olarak adlandırılan ve sac ocağın önünde – ateşin karşısında bulunan yassı taşın üzerine konulmak suretiyle pişirilir. Süğe taşı, eski zamanlarda dağlardan getirilen siyah taşlar yontularak hazırlanırken günümüzde, hazır malzeme ile yapılan gıda ile temasa uygun taştır.

Polat Kınalı Ekmeğin geçmişi eskiye dayanır. Polat Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle sabah kahvaltısında olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Polat Kınalı Ekmeğin üretiminde kullanılan tam buğday unu, coğrafi sınırdan temin edilir.

25 adet Polat Kınalı Ekmek üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

3 kg tam buğday unu  
15 g kuru maya  
45 g tuz  
1,5 litre ılık su

Ekmeğin üzerine sürülen kınalı harcın bileşenleri:

2 litre süt  
2 yumurta  
100 g tereyağı  
30 ml ayçiçek yağı  
30 g çörek otu  
30 g tam buğday unu  
30 g susam  
5 g karbonat

Un, maya, ılık su ve tuz bir kaptaki karıştırılıp yoğrularak yumuşak kıvamda hamur hazırlanır. Hamurun üzeri, coğrafi sınırdaki "hıla" olarak adlandırılan gıda ile temasa uygun bez örtüyle ya da tepsiyi kapatılarak 7-8 saat mayalanmaya bırakılır.

Ekmeğin üzerine sürülen kınalı harç; oda sıcaklığında eritilen tereyağının üzerine diğer bileşenlerin ilave edilip karıştırılması suretiyle hazırlanır ve 30 dakika dinlendirildikten sonra kullanılır.

Mayalanan hamurdan 170-175 g'lık parçalar alınır, ekmeğin tahtasının üzerinde merdane ile düzleştirilir ve oklava ile 25-30 cm çapında ve 0,4-0,5 cm kalınlığında açılır. Açılan hamurun üzerine 70-75 g kınalı harç sürülür ve çatala çizilerek desen yapılır. Ekmeğin hamuru, üzerindeki harcın dökülmemesine dikkat edilerek genellikle pelit odunu, meşe odunu ya da kayısı odunu ile yakılan sac ocağın üzerine konur. Ağaçtan yapılan ve aktaraç denen kürek benzeri pişirme aracı ile çevrilerek ekmeğin alt kısmı yaklaşık 4 dakika pişirilir.

Alt kısmı pişen ekmeğin, aktaraç ile sacın üzerinden alınır ve ocağın önünde – ateşin karşısında bulunan yassı süğе taşına yerleştirilir. Ekmeğin üzeri iyice kızarıncaya kadar çevrilerek pişirilir.

Pişme işlemi tamamlanan Polat Kınalı Ekmeğin, süğе taşına alınır. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir. Serin ortamda bir hafta muhafaza edilebilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Polat Kınalı Ekmeğin geçmişi eskiye dayanır. Polat Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan tam buğday unu, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Polat Kınalı Ekmeğin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Polat Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan, özellikle un ve kınalı harç olmak üzere, bileşenlerin uygunluğu.
- Ekmeğin hamurunun ağırlık, çap ve kalınlığının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Polat Kınalı Ekmeğin ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.