

No: 1231 – Mahreç İşareti

MALATYA PİDESİ / MALATYA AÇIK EKMEĞİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1231
Tescil Tarihi	: 28.09.2022
Başvuru No	: C2022/000059
Başvuru Tarihi	: 17.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Caddesi Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği; buğday unu, su, tuz ve yaş maya kullanılarak hazırlanan ve odun veya doğalgazlı taş fırınlarda pişirilen ekmektir. 200 gram ağırlığında, 19-21 cm genişliğinde, 37-40 cm uzunluğunda ve yaklaşık 1 cm kalınlığında olup şekli ovaldir. Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeğinin pişmemiş halinin ağırlığı 260 g'dır.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin üretimi günlük olup sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin pişirildiği fırınlar çeyrek küre şeklinde olup tabanları, yarım daire şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi kireç, tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Kubbe kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırının giriş kısmı, yaklaşık olarak 1 m genişliğinde ve 70 cm yüksekliğindedir. Giriş kısmının üstünde dumanın dışarı çıkması için baca bulunur. Ayrıca içeri hava girişini sağlayan bir de körük vardır. Taban kısmının yaklaşık olarak % 35'i ateş için ayrılmıştır. Tabandan külün kolay alınması için üçayak bir demir bulunur. Fırınların bu yapısı, sıcaklığı uzun süre muhafaza etmelerini sağlar.

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

Üretim Metodu:

330 adet Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği üretimi için bileşenler;

Pide için;

50 kg buğday unu

25 l su

500 g yaş maya

330 g tuz

Bulamaç için;

0,5 l su

200 g buğday unu

Tüm bileşenler hamur kazanında karıştırılıp 15 dakika yoğrulur. Hamur teknesine aktarılıp 15 dakika dinlendirilen hamur, 260 g'lık bezelere bölünür, el ile yuvarlanır ve gıda ile temasa uygun tahta pasanın içine konur. Hamurların birbirine yapışmaması için kepek serpidikten sonra 20-30 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen hamurlar, üzerine kepek serpilen ve peş adı verilen mermer tezgâhın üzerine konup el ile açılarak düzleştirilir. Hamur açma işlemi yalnızca el ile gerçekleştirilir. Açılan hamurun üzerine, un ve su karışımından oluşan bulamaç ince bir tabaka halinde sürülür. Hamurlara, tırnaklama işlemi yapılarak şekil verildikten sonra gıda ile temasa uygun tahta ekmeğe küreğinin üzerine konup 350-400 °C sıcaklıktaki fırında 3-4 dakika pişirilir.

Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Günlük olarak üretilir ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçeğe uygundur.

Denetim:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği 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.