

No: 1369 – Mahreç İşareti

MALATYA AYRANLI SOĞUK ÇORBA

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1369
Tescil Tarihi	: 29.05.2023
Başvuru No	: C2021/000556
Başvuru Tarihi	: 30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayrırt Edici Özellikleri:

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba; gendime (dövülmüş tane buğday), nohut, yoğurt, su, taze yarpuz ve tuz kullanılarak Malatya ilinde üretilen çorbadır. Servisi soğuk olarak yapılır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın üretiminde, yabancı nane olarak da bilinen ve *Lamiaceae* familyasından olan yarpuz yerine, taze nane de kullanılabilir. Çorbanın bileşimindeki oranı nedeniyle, yarpuz veya nanenin aroması baskındır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba, 4 °C'de 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Ancak bekledikçe katılaşıcağı için, 1'e 1 oranında yoğurt ve su ile hazırlanan ayrınlı ilave edilerek sulandırılır.

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

Üretim Metodu:

10 kişilik Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g gendime
- 100 g nohut
- 2 litre su
- 50 g taze yarpuz veya 50 g taze nane
- 11 g tuz
- 2 kg yoğurt

Nohutlar 12 saat suda bekletilir. Taze yarpuz veya taze nane, çok ince olmayacak şekilde kıyılır.

Gendimeler yıkanıp geniş bir tencereye koyulup üzerine su ve nohut eklenerek kısık ateşte 90 dakika kaynatılır. Kaynayınca taze yarpuz veya taze nane ile tuz eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır. Gendimeler tenceredeki suyun tamamını çekip şişince, karışım ateşten alınarak daha yayvan bir kaba boşaltılıp 5 - 10 °C sıcaklığa soğuyuncaya kadar 5 - 10 dakika arayla karıştırılır. Soğuyan karışıma yoğurt dökülüp çorba kıvamını alıncaya kadar iyice karıştırılır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın servisi soğuk olarak yapılır. Ayrıca hava almayan saklama kaplamalarında 4 °C'de 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Ancak bekledikçe gendimeler iyice şişip çorba katılaşıcağı için 1'e 1 oranında yoğurt ve su ile hazırlanan ayrınlı ile sulandırılarak Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın kıvamı, ilk üretildiği haline getirilir.

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

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba ibaresinin ve 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.