

No: 965 – Mahreç İşareti

MALATYA KURABIYESİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 965
Tescil Tarihi	: 07.12.2021
Başvuru No	: C2021/000150
Başvuru Tarihi	: 30.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Bul. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt / MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Kurabiyesi; gün kurusu kayısı çekirdeklerinden elde edilen un ile buğday unu karışımının içine tereyağı ve pudra şekeri ilave edilmesiyle üretilen kurabiyedir. Kurabiyelerin pişmemiş haldeki ağırlıkları yaklaşık 25 g'dır. Üzerine gün kurusu kayısı çekirdeği konup fırında pişirilir. Ağızda dağılan gevrek bir yapıya sahiptir. Oda sıcaklığında ve ambalajlı olarak 6 ay muhafaza edilebilir.

Malatya Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Özel günlerde yapılması nedeniyle Malatya'nın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir.

Kayısı, bütün halde 5-6 gün güneşte kurutulduktan sonra çekirdeği ayrılır. Ardından çekirdek kısmı 5 gün daha güneşte kurutulup kabukları ayrıldıktan sonra un haline getirilir. Malatya Kurabiyesi üretimi, gün kurusu kayısı çekirdeği unu kullanılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 60 adet Malatya Kurabiyesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 500 g tereyağı
- 500 g pudra şekeri
- 300 g gün kurusu kayısı çekirdeği unu
- Gün kurusu kayısı çekirdeği (Her bir kurabiyeye 1 adet)

Yapılışı:

Tereyağı, un, pudra şekeri ve gün kurusu kayısı çekirdeği unu karıştırılıp 20 dakika yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında homojen bir hamur elde edilir. Hamur yaklaşık 300 g ağırlığında parçalara ayrılıp tezgâhların üzerine konur ve rulo haline getirilir. Rulo halindeki hamur, her biri ceviz büyüklüğünde yaklaşık 25 g ağırlığında parçalara ayrılıp yuvarlanarak tepsiye dizilir. Kurabiye şekli verilmiş hamurların orta kısımlarına birer adet gün kurusu kayısı çekirdeği bastırılarak koyulur. Önceden 240 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında hafif kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirilir. Malatya Kurabiyesi, fırından çıkartılıp oda sıcaklığında (18-25°C) soğutulduktan sonra satışa sunulur. Malatya Kurabiyesinin oda sıcaklığında ve ambalajlı olarak raf ömrü 6 ay kadardır.

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

Malatya Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya'nın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Malatya Kurabiyesi üretimi, gün kurusu kayısı çekirdeği unu kullanılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle gün kurusu kayısı çekirdeği unu olmak üzere, Malatya Kurabiyesinin üretiminde kullanılan, bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Malatya Kurabiyesi 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.