

No: 1297 – Mahreç İşareti

MALATYA YAĞLI EKMEĞİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1297
Tescil Tarihi	: 21.12.2022
Başvuru No	: C2022/000076
Başvuru Tarihi	: 24.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Yağlı 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 Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Yağlı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yağlı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yağlı Ekmeği; ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, su, tuz, margarin yağ (tercihen tereyağı) ve yaş maya kullanılarak hazırlanan hamurun, üzerine yumurta sarısı sürülüp susam ve çörek otu serpidikten sonra odun veya doğalgazlı taş fırında pişirilerek üretilen ekmektir.

Malatya Yağlı Ekmeğinin pişmiş ağırlığı yaklaşık 100 g'dır. Kalınlığı 1 cm kadar olan, 20 cm çapına yakın daire şeklindedir.

Malatya Yağlı Ekmeğinin pişirildiği odun ile çalışan taş fırınlar, sıcaklığı uzun süre muhafaza edebilmeleri için özel olarak tasarlanmıştır. Fırın tabanı yarım daire olan çeyrek küre şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi olarak kireç, tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Küre kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırının giriş kısmı yaklaşık olarak 1 m eninde ve 70 cm yüksekliğindedir. Bu açıklığın hemen üstünde dumanın dışarı çıkması için baca bulunur. Ayrıca içeri hava girişini sağlayan bir de körük bulunur. Taban kısmının yaklaşık %35'i ateş için ayrılmıştır.

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

Üretim Metodu:

8 adet yağlı ekmek için bileşenler:

- 750 g ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu
- 350 ml su
- 250 g margarin yağ (tercihen tereyağı)
- 1 adet yumurta sarısı (üstüne sürülmesi için)
- 25 g yaş ekmek mayası (*Saccharomyces cerevisiae*)
- 8 g tuz
- 25 g susam
- 25 g çörek otu

Un, su, maya ve tuz, hamur kazanında karıştırılarak 10 dakika yoğrulur. Belirtilen miktardaki yağ ilave edilip 5 dakika daha yoğrulur. Hamur teknesine alınarak 40 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilerek mayalanması sağlanan hamur, yaklaşık 130 g'lık parçalara ayrılır. Elde yuvarlanıp ekmek kepeği serpilmiş pasalara koyularak 30-40 dakika ikinci dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen hamur, coğrafi sınırda peş denen ve üzerine kepek serpilmiş mermer tezgâhın üstüne konur. Kalınlığı 1 cm kadar olan, 20 cm çapına yakın daire şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra parmak uçları ile bastırılarak tırnak izi verilir, susam ve çörek otu serpilir. 350-400 °C'de odun veya doğalgazla çalışan taş fırınlarda, kızarıncaya kadar 4-5 dakika pişirilir.

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Malatya Yağlı Ekmeği 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.