

No: 1127 – Mahreç İşareti

MALATYA BİLİK EKMEĞİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1127 |
| Tescil Tarihi | : 27.05.2022 |
| Başvuru No | : C2021/000236 |
| Başvuru Tarihi | : 08.06.2021 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Malatya Bilik Ekmeği |
| Ürün / Ürün Grubu | : Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Yeşilyurt Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Karakavak Mah. Turgut Özal Bulvarı Maştı Karşısı A Bol. No: 127 Yeşilyurt /MALATYA |
| Coğrafi Sınır | : Malatya ili |
| Kullanım Biçimi | : Malatya Bilik Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Bilik Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Bilik Ekmeği, ekmeklik buğday unu, maya, ayçiçek yağı, tereyağı, su, süt, tuz, çörek otu, susam, yumurta ve dut pekmezi kullanılarak hazırlanan hamurun, tandırda pişirilmesi suretiyle üretilen ekmektir. Üretiminde maya olarak, bir gün önceki ekmek üretiminden ayrılan hamur da kullanılabilir. Ortası delik olan 55-60 cm çapa sahip daire şeklindedir. Pişmemiş haldeki ağırlığı 125 g kadardır.

Malatya Bilik Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Bilik Ekmeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen buğdaydan elde edilen un kullanılır.

Malatya Bilik Ekmeği için bileşenler:

- 25 kg ekmeklik buğday unu
- 1 gün önceki ekmek üretiminden ayrılan 125 g hamur mayası veya 15 g kuru maya
- 500 g tereyağı
- 500 ml ayçiçek yağı
- 50 g tuz
- 2,5 l su
- 2,5 l süt

Ekmeğin üzerine sürmek için bileşenler:

- 250 g çörek otu
- 500 g susam
- 10 adet yumurta
- 500 g dut pekmezi
- 500 ml su

Malatya Bilik Ekmeğinin hazırlanması:

Hamur kazanının içine un elenip üzerine 25-35°C'deki ılık su, tuz, tereyağı, ayçiçek yağı, süt ve hamur mayası veya kuru maya eklenerek 30 dakika yoğrulur. Mayalanması için yaz mevsiminde 2, kış mevsiminde 5-6 saat dinlenmeye bırakılır. Ekmek kesici ile hamur, 125 g'lık parçalara bölünür, elle yuvarlanır ve tırtırlı merdane ile 55-60 cm çapında dairesel şekil verilir. Oluşan dairenin Hamurun ortası, işaret parmağı ile delinir.

Malatya Bilik Ekmeğinin pişirilmesi:

Tandır ocağı, ekmek pişirilmeden 1-2 saat önce yakılır. Kor haline gelince ateşin sıcaklığının azalması için bir miktar su serpilir. Ortası delik daire şekli verilmiş ekmek hamurların üzerine, çörek otu, susam, dut pekmezi, yumurta ve su ile hazırlanan karışım sürüldükten sonra tandırın sıcak iç duvarlarına, ellik denilen eldiven kullanılarak el ile yapıştırılır.

Malatya Bilik Ekmeği, zeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Malatya Bilik Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla n bağı bulunan Malatya Bilik Ekmeğinin 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 ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Bilik Ekmeği ibaresi ile 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.