

No: 1070 – Mahreç İşareti

**MALATYA PİRPİRİMLİ ACILI AYRAN / MALATYA SEMİZOTLU
ACILI AYRAN**

Tescil Ettiren
BATTALGAZİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1070
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2018/164
Başvuru Tarihi	: 01.08.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrar
Ürün / Ürün Grubu	: Ayrar / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Battalgazi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Üçbağlar Mah. Sivas Cad. No: 48 Yeni Hizmet Binası Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrar; yoğurt/süzme yoğurt, pirpirim (semizotu), acı kırmızıbiber, su ve tuz kullanılarak üretilen ayrandır. Coğrafi sınırdaki “yandım çavuş ayranı” olarak da bilinir.

Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrarın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli yere sahiptir. Üretiminde acı kırmızıbiber ve pirpirim (semizotu) kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrarın üretiminde, Malatya ilinde yetiştirilen pirpirim (semizotu) kullanılır. Ürünün bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 2 kg yoğurt veya 800 g süzme yoğurt
- 1 demet pirpirim (semizotu)
- 300 g acı kırmızıbiber
- 1 l su
- Tuz (isteğe göre)

Pirpirim (semizotu) kök kısmından ayıklanır ve iyice yıkanarak süzölmeye bırakılır. Pirpirim (semizotu), isteğe bağlı olarak çiğ veya haşlanmış olarak kullanılabilir. Yoğurt ve tuz iyice çırpılıp su ilave edilir. Üzerine, boylamasına kesilen acı kırmızıbiberler ile pirpirim (semizotu) ilave edilir. İsteğe bağlı olarak su ilave edilerek seyreltilir. Hazırlanan karışım, gıda ile temasa uygun toprak küpe konup 4°C’de 15-18 gün bekletilerek fermantasyonunun tamamlanması sağlanır. Malatya Pirpirimli Acılı Ayrarın / Malatya Semizotlu Acılı Ayrarın servisi, kulplu bakır kupalarla yapılır.

Ürün gıda ile temasa uygun toprak güveçlerde veya cam kavanozda +4°C’de muhafaza edilir.

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

Malatya Pirpirimli Acılı Ayrar / Malatya Semizotlu Acılı Ayrarın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretiminde ayrıca, coğrafi sınırdaki yetişen pirpirim (semizotu) kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pirpirimli Acılı Ayrarın / Malatya Semizotlu Acılı Ayrarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Battalgazi Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Battalgazi Belediyesinden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ve Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran 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.