

No: 1148 – Mahreç İşareti

MALATYA ERİK EKŞİSİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1148
Tescil Tarihi	: 10.06.2022
Başvuru No	: C2021/000356
Başvuru Tarihi	: 23.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Erik Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Erik ekşisi / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Erik Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Erik Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Erik Ekşisi; Tozlu (İncaz Eriği), Üzüm Eriği, Hüvenk Eriği, Al Erik, Dutdüştü, Bardak, Gelinboğan, Hacıahmet, Hızan, Güzlük can eriği, Mardik çeşidi erikler ile su ve tuz kullanılarak üretilen erik ekşisidir. Üretiminde herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Malatya Erik Ekşisinin üretiminde kullanılan erik çeşitlerin meyve ağırlıkları 12,63-29,17 g, meyve boyu 28,6-43,7 mm, meyve eni 25,5-35,0 mm, meyve yüksekliği 25,3-37,2 mm, suda çözünebilir kuru madde miktarı % 9,48-20,66 arasındadır. Tam çiçeklenme nisan ayının son 15 günü içinde, hasat başlangıcı ise 15 Temmuz ile 15 Eylül tarihleri arasında gerçekleşir. Erikler hasat edilir edilmez Malatya Erik Ekşisi üretiminde kullanılır.

Malatya Erik Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve birçok yemeğin üretiminde, çeşni verici olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Erik Ekşisinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Tozlu (İncaz Eriği), Üzüm Eriği, Hüvenk Eriği, Al Erik, Dutdüştü, Bardak, Gelinboğan, Hacıahmet, Hızan, Güzlük can eriği, Mardik çeşidi erikler kullanılır. Üretimde herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

30 kg erikten yaklaşık 5 kg erik ekşisi üretilir.

Üretimde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıdaki verilmektedir.

- 30 kg erik
- 20 l su
- 380 g tuz

Hasadı yapılan erikler yıkanıp bir kazana konur. Üzerine su ilave edilir, yüksek ateşte 30 dakika kaynatılır ve 30 dakika dinlendirilir. Önceden hazırlanmış süzmelik olarak adlandırılan düzenekte süzülür. Haşlanmış erikler süzülürken posalarından da ayrılır. Kaptaki toplanan erik suyu, düz bir zemine konulmuş ince krom tepsiye içinde güneşte kurumaya bırakılır.

Akşam ve sabah serinliğinde karıştırılan erik suları, 36 °C'de 2-3 gün içinde bekletildikten sonra toplanıp tuz ilave edilir, karıştırılır ve gıda ile teması uygun kavanozlara doldurularak ambalajlanır. Güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilmesi halinde raf ömrü 12 aydır.

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

Malatya Erik Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Erik Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik

denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve Őikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan erik çeşitleri ile diğer bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Erik Ekşisi 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.