

No: 1344 – Mahreç İşareti

MALATYA YUFKA EKMEĞİ

Tescil Ettiren
YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1344
Tescil Tarihi	: 02.03.2023
Başvuru No	: C2022/000004
Başvuru Tarihi	: 06.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Yufka 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 Cad. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Yufka Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yufka Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yufka Ekmeği; tam buğday unu, su ve tuz kullanılarak Malatya ilinde üretilen yufka ekmeğidir. Üretiminde maya ve katkı maddesi kullanılmaz.

Malatya Yufka Ekmeğinin pişmemiş hali, yaklaşık 150 g ağırlığında, 1 mm kalınlığında ve 150 cm çapındadır. 2mm kalınlığındaki sac üzerinde pişirilir. Malatya Yufka Ekmeği, serin ve kuru bir ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir. Tüketileceği zaman üzeri az miktarda su ile ıslatılıp 10-15 dakika bekletilir.

Malatya Yufka Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, geleneksel olarak imece usulüdür. Bir kişi yufkaları açarken diğer kişi de pişirme işlemini yapar. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 adet Malatya Yufka Ekmeğinin üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

2 kg tam buğday unu
30 g tuz
1 l ılık su

Un, geniş bir kaba un ve tuz konur, azar azar su ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık olarak 10 dakika el ile yoğrulur. 5 dakika dinlendirilen hamur, yaklaşık 150 g ağırlığında bezelere ayrılır, elde yuvarlanır, açma tahtasının üstüne konularak alt ve üst kısımları unlanır ve merdane sonra oklava ile açılarak 1 mm kalınlığında 150 cm çapında yufkalar hazırlanır. Yufkalar oklava ile sıcak sacın üstüne şekli bozulmadan yerleştirilir, alt yüzeyi pişince gıda ile temasa uygun tahta dönderecek veya evreç denilen aletle ile çevrilip diğer yüzeyi de pişirilir. Toplam olarak 2 dakika kadar pişirilen her yufka üst üste konur.

Malatya Yufka Ekmeğinin yüzey alanı geniş ve ince olduğu için serin ve kuru ortamda 6 aya kadar katlamadan bütün olarak üst, üste dizilerek muhafaza edilebilir. Ekmek gevrek olduğu için tüketileceği zaman az miktarda su ile ıslatılır 5-10 dakika bekletilerek yumuşaması sağlanır. Ekmek birkaç gün içinde tüketilecekse yumuşayan ekmeğin tüm kenarları iç kısma gelecek şekilde katlanır ve gıdaya temasa uygun ambalajlarda muhafaza edilir.

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Malatya Yufka Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.