No: 1116 – Mahreç İşareti

MALATYA TEVEK YAPRAĞI SARMASI

Tescil Ettiren

YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1116
Tescil Tarihi	**:** 23.05.2022
Başvuru No	**:** C2021/000202
Başvuru Tarihi	**:** 22.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Malatya Tevek Yaprağı Sarması
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
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 Tevek Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tevek Yaprağı Sarması; pilavlık bulgur, pirinç, orta yağlı kıyma ve çeşitli çeşni vericiler ile hazırlanan harcın, 96 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Arapgir Köhnü Üzümü yapraklarına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

Arapgir Köhnü Üzümünün yaprakları ince ve az damarlı, rengi haşlandıktan sonra sarı, tadı ise ekşimtıraktır. Asma yaprağına coğrafi sınırda tevek yaprağı denir. Yapraklar mayıs ayı içinde körpe iken toplanır, taze veya salamura olarak kullanılabilir.

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

Üretim Metodu:

Bileşen listesi: (6-8 Kişilik)

- 500 g salamura veya taze Arapgir Köhnü Üzümü yaprağı (tevek)
- 200 g pilavlık bulgur
- 250 g pirinç
- 300 g orta yağlı kıyma
- 300 ml ayçiçek yağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 45 g domates salçası
- 15 g acı biber salçası
- 2 g pul biber
- 5-6 g karabiber
- 11 g tuz
- 1 adet limon

Pişirme suyu için bileşenler:

- 1 litre su
- 24 g domates salçası
- 13 g acı biber salçası
- 200 ml ayçiçek yağı

İç harcın hazırlanması:

Kıyma, pilavlık bulgur, yıkanmış pirinç, küp şeklinde doğranmış kuru soğan, ince doğranmış maydanoz, domates ve biber salçası, baharatlar, tuz ve ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır ve homojen bir kıvam elde edilinceye kadar 5-10 dakika yoğrulur.

Yaprakların sarılması:

Arapgir Köhnü Üzümünün salamura edilmiş yaprakları, tuzunun çıkması için bir gece sıcak suda bekletilir. Taze yaprak kullanılacak ise sıcak suda haşlanır. Yaprakların sapları koparılır, parlak kısmı dış tarafa gelecek şekilde gıda ile temasa uygun tepsi üzerine konulur. Üzerine iç harç konur, dağılmaması için yaprağın kenarları içe kıvrılarak sıkı bir şekilde sarılır. Bir tencerenin dibine bir sıra tevek yaprağı ya da etli kemik serilir. Üzerine sarmalar dizilip en üste halka şeklinde kesilmiş limon dilimleri konur.

Pişirilmesi:

Su, salça, ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır. Taze yapraklar kullanılmışsa 11 g tuz eklenir. Salamura yaprak kullanılmışsa tuz eklenmez. Hazırlanan salçalı su tencereye ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 1-1.5 saat pişirilir. Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının sevisi sıcak olarak ve isteğe göre yanına veya üstüne yoğurt konularak yapılır.

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

Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Yeşilyurt Belediyesi Yeşilyurt Kent Konseyinden *konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa,* gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde Arapgir Köhnü Üzümünün yaprağının kullanılmasını; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresinin ve 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.