No: 929 – Mahreç İşareti

MALATYA TANDIR EKMEĞİ

Tescil Ettiren

YEŞİLYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 929
Tescil Tarihi	**:** 25.10.2021
Başvuru No	**:** C2021/000089
Başvuru Tarihi	**:** 01.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Malatya Tandır 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 Blv.Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınırı	**:** Malatya ili
Kullanım Biçimi	**:** Malatya Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek biçimde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tandır Ekmeği; ekmeklik buğday unu, yaş maya, su ve tuz kullanılarak hazırlanan ekmek hamurunun üzerine çörek otlu karışım sürüldükten sonra, kayısı ve dut ağacı odunlarıyla yakılan tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir.

Malatya Tandır Ekmeği, 170 g hamur kullanılarak 1-3 mm kalınlığında ve 50 cm çapında üretilir. Kuru ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir. Kuru olarak ya da üzeri bir miktar su ile ıslatılıp 10-15 dakika bir bez arasında bekletildikten sonra tüketilebilir.

Malatya'nın geleneksel tarihi evlerinde mutlaka tandır evi (tandır örtmesi) bölümleri ve bu bölümlerin içinde tandır ocakları bulunurdu. Bu sebeple coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Malatya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Ekmek hamurunun bileşenleri:

25 kg ekmeklik buğday unu (Tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.)
70 g yaş maya
300 g tuz
17 litre ılık su

Hamurun üzerine sürülen karışımın bileşenleri:

100 g çörek otu
100 g susam
200 g un
1 litre su

Un elenip üzerine sıcak su, tuz ve bir önceki günden ayrılan hamur mayası katılarak çok katı olmayan kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar 2 saat yoğrulur. Yoğrulan hamur, hamur bezinin arasına konularak 5-6 saat bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanmanın tamamlanması, özellikle kış aylarında asgari 7-8 saat kadar sürer.

Mayalanmış hamur; 170 g'lık hamur yumaklarına ayrılır, Ekmek tahtasında el ve merdane yardımı ile açılır. Her iki el ile birkaç defa çırpılarak 1-3 mm kalınlığında ve 50 cm çapında daire şekli verilir. Üzerine, un, su, çörek otu ve susamın karıştırılarak cıvık bir şekilde hazırlanan karışım sürülür.

Tandır, ekmek pişirilmeden 1-2 saat önce yakılır. Yakacak olarak coğrafi sınırda yetişen kayısı ve dut ağacı odunları kullanılır Ateşin alevi bitip kor haline gelene kadar herhangi bir işlem yapılmaz. Kor haline gelen ateşin dinlenmesi ve harının dinmesi için bir miktar su serpilir.

Üzerine karışım sürülen ekmekler, tandırın iç duvarlarına el ile yapıştırılır. Tandırda ekmeği pişiren usta, eline "ellik" denilen bir eldiven takar. Kızaran ekmekler, maşa ve elle tandırdan çıkartılarak üst üste konur. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Malatya Tandır Ekmeğinin su aktivitesi düşük, yüzey alanı geniş olduğu için kuru ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir. Kuru olarak ya da üzeri bir miktar su ile ıslatılıp 10-15 dakika bir bez arasında bekletildikten sonra tüketilebilir.

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

Malatya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Malatya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Hamurun hazırlanması, şekil verilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Malatya Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman toplam 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Malatya Tandır 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.