

No: 1315 – Mahreç İşareti

HAKKARİ KADESİ

Tescil Ettiren

HAKKARİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1315
Tescil Tarihi	: 11.01.2023
Başvuru No	: C2022/000215
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Kadesi
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Kadesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hakkari Kadesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Kadesi; elle hazırlanan hamurun iç harcı ile doldurulması ve üzerine yumurta, susam ve/veya çörekotu konularak hazırlanan bir fırıncılık mamulüdür.

Hakkari Kadesi; Hakkari iline özgü fırıncılık mamulleri arasında yer alır. Bu ürünün tarihçesinde; özellikle dini bayramlarda bölge halkı tarafından imece usulü ile bir araya gelinerek pişirildiği ve maddi durumu olmayan kişilere de dağıtıldığı belirtilir. Kahvaltılı sofralarında ve düğün vb. merasimlerde dağıtımı ve sunumu yapılır. Ayrıca misafirliklerde hediye olarak takdim edildiği de bilinir.

Kade; Hakkari ilinde halk arasında alışlagelen adıyla çörek olarak bilinir. Hamuru açılırken merdane, oklava vb. mutfak aletleri kullanılmaz. Hazırlanacak hamur, elle açılır ve yine elle nakış atma denilen şekil verme işlemi ile pişirmeye hazır hale getirilir. Genellikle şekil olarak daire ve yarım daire şeklinde hazırlanır.

Üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür.

Hakkari Kadesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Kadesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 adet/8 kişilik):

İç Harcı: 1 kg özel amaçlı buğday unu, 750 g tereyağı/sadeyağ veya margarin, 200 g dövülmüş ceviz içi, 150 ml ayçiçek yağı ve 25 g tuz.

Hamuru için: 2 kg özel amaçlı buğday unu, 500 ml ılık su, 400 g tereyağı/sadeyağ, 100 ml ayçiçek yağı, 40 g yaş ekmek mayası, 30 g beyaz şeker ve 30 g tuz.

Üzerine sürülmek üzere: 3 adet yumurta, 100 g susam ve/veya çörekotu.

Hakkari Kadesinin Hazırlanması:

İç Harcın Hazırlanması: Ayçiçek yağı ve tereyağı derin bir tencere içerisine konulur. Tencerede eritilen ve kızan yağın içerisine yavaş yavaş buğday unu ilave edilir. İlk atılan un kavrulduktan sonra kalan buğday un azar azar tencereye ilave edilir. Kavrulan un-yağ karışımının rengi kahverengiye dönmeye başlayınca ceviz içi ve tuz ilave edilir. Bu karışım kavrulduktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hamur Hazırlanması: Hamur hazırlanacak kaba önce buğday unu konulup ortası açılır. Bunun üzerine eritilmiş tereyağı/sadeyağ, su, maya ve tuz konulur. Daha sonra yoğurulma aşamasına geçilir. Yumuşak kıvamlı, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur elle ve ayçiçek yağı yardımıyla topaklanır ve ortalama 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Unsuz zeminde hamurlar el ile açılır. İçerisine iç harcı ilave edilir ve kapatılır. Kapatılan bezeler yaklaşık 10 dakika kadar daha dinlendirilir. En son aşamada bezeler avuç büyüklüğünde açılır. Kenarlarına ve üzerine elle nakışlama denilen şekil verme yapılır. Daire ya da yarım daire şeklinde açılan hamurların üzerine yumurta, susam ve/ya çörekotu karışımı sürülür.

Piştirme: Piştirme önceden ısıtılmış 160-180 °C aralığındaki sıcaklıklarda; tercihen taş zeminli fırın veya tandırlarda gerçekleştirilir. Hamurların üstünün ve alt kısımlarının pişmesi tamamlanınca pişirmeye son verilir.

Piştirilmesi tamamlanan Hakkari Kadesi kısmen oda sıcaklığında soğuyunca tüketime sunulur. Hakkari Kadesinin; ambalajlanması durumunda ise; ürünün tamamen soğuduğundan ve oda sıcaklığına geldiğinden emin olunması gerekir. Ambalajlamada gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılır. Ürün ambalajında ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgilerine yer verilir.

Hakkari Kadesi; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Kadesi hazırlanmasında; hamurun homojen şekilde elle yoğrulması, açılması ve piştirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Kadesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Kadesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.