

No: 1173 – Mahreç İşareti

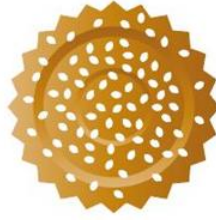
HATAY KÖMBESİ

Tescil Ettiren

HATAY ESNAF VE SANATKÂRLARI ODALARI BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1173
Tescil Tarihi	: 23.07.2022
Başvuru No	: C2021/000284
Başvuru Tarihi	: 15.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Ulucami Mah. Kurtuluş Cad. No:87 Antakya HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Kömbesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Kömbesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Hatay Kömbesi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Kömbesi; kendine özgü baharatlı hamur bileşimi ile sade ve içine hurma ezmesi veya ceviz konulduktan sonra geleneksel olarak üretilen tahta kalıplarda şekil verildikten sonra fırınlanan tatlı bir kurabiye çeşididir.

Hatay Kömbesi yapımında kullanılan hamurun özelliği, yapışkanlığının az olmasıdır. Kömbe baharat karışımı; tarçın, yenibahar, karanfil, muskat, zencefil, mahlep ve damla sakızından oluşur. Bu karışım, özellikle tarçından dolayı, Hatay Kömbesine kahverengi renk tonlarını verir. Ayrıca kömbelerde tarçın, yenibahar ve zencefil aromaları belirgin şekilde hissedilir.

Hatay Kömbesi sade, hurmalı veya cevizli olarak 3 şekilde üretilir (Şekil 1). Özel olarak üretilmiş tahta kalıplarda şekillendirilir. Sade Hatay Kömbesi; kenarları tırtıklı daire şeklinde ve gevreklerdir. Hurmalı Hatay Kömbesinin üstü bombeli oval şeklinde, gevrek ve hurmadan dolayı yumuşaktır. Cevizli Hatay Kömbesi yuvarlak yarım disk şeklinde ve gevreklerdir.

Şekil 1. Hatay Kömbesi sırasıyla sade, hurmalı, cevizli



Hatay Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Eskiden sadece bayramlarda ve özel günlerde üretilirken yoğun talep üzerine her gün üretilmeye başlanmış ve coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Çizelge 1. Hatay Kömbesinin bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktarı
Un	1-1,5 kg
Krema/tereyağ/margarin	350-500 g
Bitkisel yağ	150-250 ml
Süt	~100-150 ml
Su	~100-150 ml
Beyaz şeker (pudra veya toz halde)	250-500 g
Kömbe baharat karışımı	1-1,5 çorba kaşığı
Kabartma tozu	0,75-1 kaşık
Hurma ezmesi	~10 g
Kırılmış ceviz içi	~10 g
Susam	Kömbelerin üst kısmını süsleyecek miktarda

Çizelge 2. Hatay Kömbesinde kullanılan baharatlar ve miktarları (1 kg için)

Bileşen	Miktarı (g)
Toz tarçın	200-250
Yenibahar	200-250
Karanfil	200-250
Muskat	50-70
Zencefil	50-70
Mahlep	50-70
Damla sakızı	40-60

Bir kapta krema / tereyağı / margarin, bitkisel yağ, süt, su, beyaz şeker ve kabartma tozu bir mikser ile homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Üzerine un ve kömbe baharat karışımı azar azar ilave edilerek elle veya bir hamur yoğurma makinesi ile 10-15 dakika yoğurulup hamur hazırlanır. Arzu edilirse hamur 1 gece buzdolabında dinlendirilir. Bu aşamadan sonra kömbe üretimi sade, hurmalı veya cevizli olarak iki farklı şekilde üreilmeye devam edilir.

Hurmalı Hatay Kömbesi için; hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp düzleştirilir veya küçük bir fincan gibi şekil verilir, ortasına hurma ezmesi yaklaşık 10 g konup kapatılarak topak / beze adı verilen toplar haline getirilir. Geleneksel tahta kalıba yerleştirilmeden önce bezelerin bir yüzeyi susama batırılır. Kömbelerin susam ile kaplanmış yüzeyleri tahta kalıp içine yerleştirilip şekil verildikten sonra kalıp sertçe bir zemine vurularak kömbenin kalıptan ayrılması sağlanır. Hurmalı Hatay Kömbesi için kullanılan kalıplar, yuvarlak veya oval olup derindir.

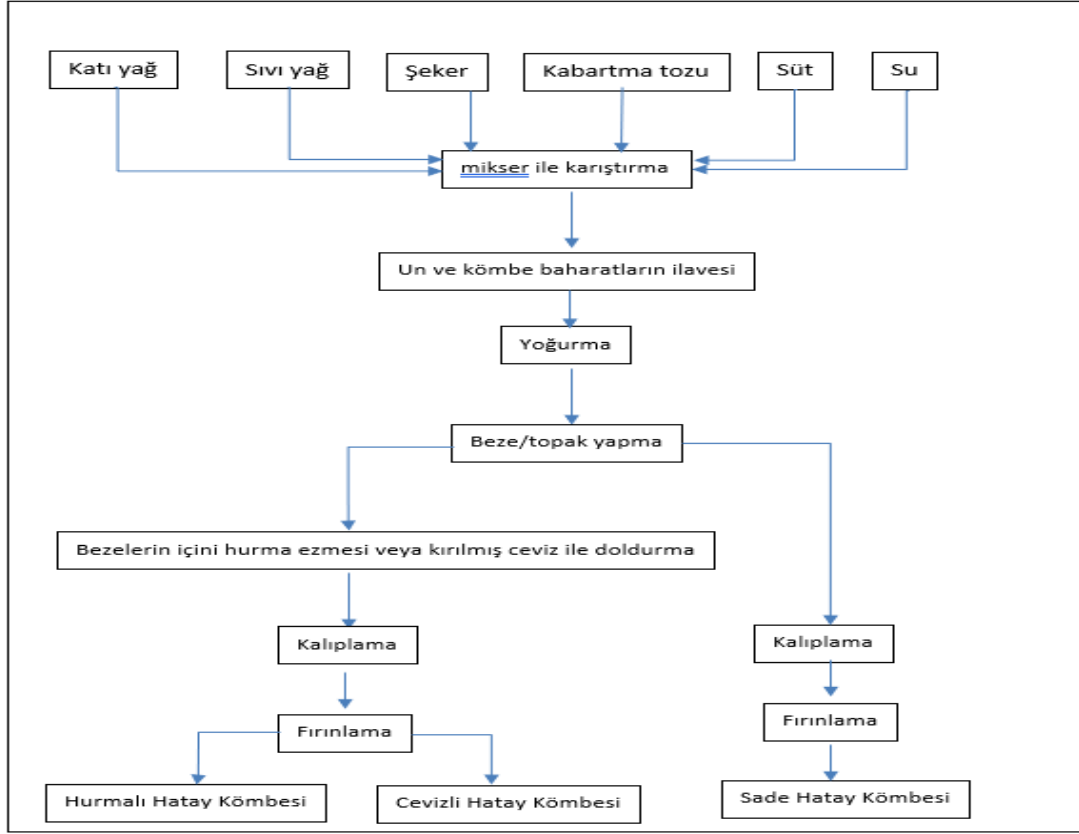
Cevizli Hatay Kömbesi için; ceviz büyüklüğünde hamurdan parçalar alınıp düzleştirildikten sonra ortasına yaklaşık 10 g kadar kırılmış ceviz konduktan sonra hamur kapatılarak topak / beze adı verilen toplar haline getirilir. Bir tarafı susama bastırılır. Geleneksel tahta kalıbın içine bastırarak yerleştirilir.

Sade Hatay Kömbesi, cevizli Hatay Kömbesi ile benzer şekilde hazırlanır.

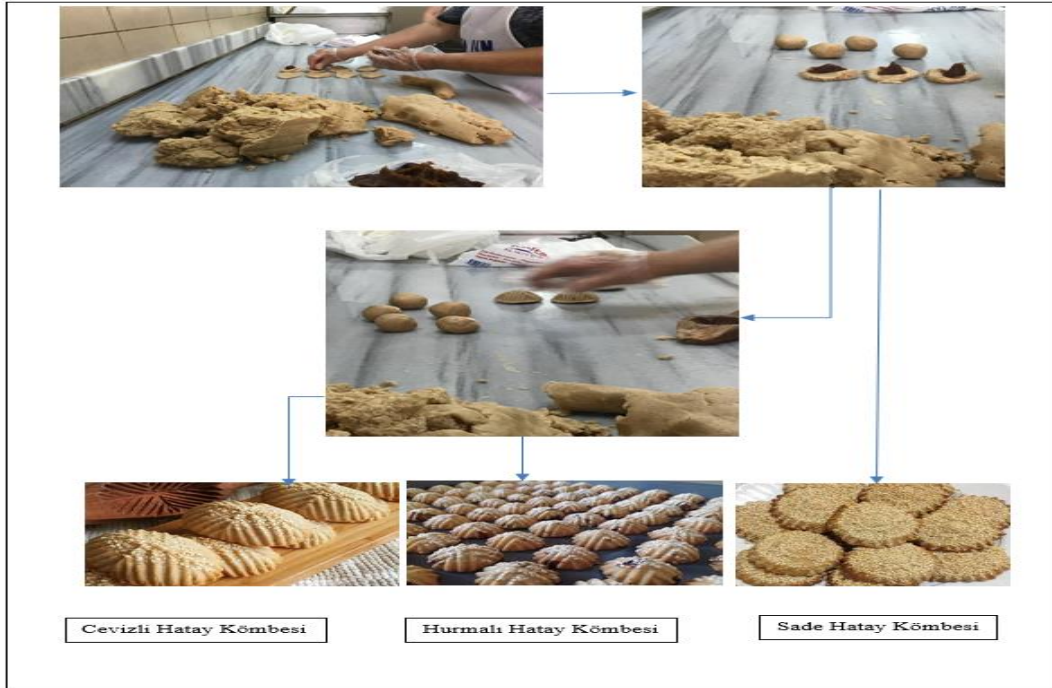
Hazırlanan kömbeler, 160-180°C sıcaklıktaki fırında, üzerleri pembeleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Hatay Kömbesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve kuru bir yerde 1 ay muhafaza edilebilir.

Sade, hurmalı ve cevizli Hatay Kömbesi üretiminde kullanılan tahta kalıplar birbirinden farklıdır. Hurmalı Hatay Kömbesinde yuvarlak veya oval derin kalıplar (2-2,5) cm derinlik kullanılır.

Şekil 2. Hatay Kömbesi üretim akış şeması



Şekil 3. Fotoğraflar ile Hatay Kömbesi üretimi



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

Hatay Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin koordinasyonunda, Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Antakya Şekerciler ve Tatlıcılar Odası ile Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Hatay Kömbesi ibaresi, logosu 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.