

No: 1812 – Mahreç İşareti

HATAY HAYTALI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1812
Tescil Tarihi : 21.01.2026
Başvuru No : C2023/000281
Başvuru Tarihi : 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Hatay Haytalı
Ürün / Ürün Grubu : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi : Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır : Hatay ili
Kullanım Biçimi : Hatay Haytalı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Haytalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Haytalı: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Haytalı; süt ve mısır nişastası ile hazırlanan muhallebinin buzdolabında dinlendirildikten sonra 5 cm'lik karelere kesilmesi, karelerin küçük küplere bölünmesi, üzerine sütlü dondurma koyulup gül şerbeti dökülmesi suretiyle Hatay ilinde üretilen sütlü tatlıdır. Rengi, gül şerbeti nedeniyle pembedir. Servisi kâse içinde yapılır.

Hatay Haytalının üretiminde kullanılan sütlü dondurma; süt, toz salep, beyaz şeker ve vanilya kullanılarak hazırlanır. Gül şerbeti ise gül suyunun su ve beyaz şeker ile karıştırılması suretiyle hazırlanır.

Hatay Haytalı günlük olarak üretilip tüketilir. Ancak muhallebisi buzdolabında 4 gün muhafaza edilebilir.

Hatay Haytalı, uzun yıllar önce Hatay ilinin Haytalı Köyünde üretilmeye başlamış ve gördüğü talep nedeniyle üretimi zamanla tüm il geneline yayılmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

150 porsiyon Hatay Haytalı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Muhallebi bileşenleri:

15 litre süt

1,5 kg mısır nişastası

Gül şerbeti bileşenleri:

1,5 litre gül suyu

20 litre su

4 kg beyaz şeker

Sütlü dondurma bileşenleri:

30 litre süt

6 kg beyaz şeker

150 g toz salep

100 g vanilya

Sütlü Dondurmanın Hazırlanması: Süt, gıda ile temasa uygun bir kazanda kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan 30 dakika sonra beyaz şeker, toz salep ve vanilya eklenip karıştırılır. 2 saat dinlendirilen karışım, dondurma makinesinde 35-40 dakika çekilir.

Gül Şerbetinin Hazırlanması: Gül suyu, su ve beyaz şeker bir kapta karıştırılır.

Muhallebinin Hazırlanması: Gıda ile temasa uygun bir kazanda kaynatılan süte mısır nişastası eklenip kısık ateşte sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamını alıncaya kadar pişirilir. Pişen muhallebi, bir tepsiyeye 3-3,5 cm kalınlığında dökülür. Soğuduktan sonra buzdolabına koyularak 6 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş muhallebi 5 cm'lik kareler halinde kesilir, küçük küplere bölünür ve kâselere yerleştirilir. Hatay Haytalının üretimi, muhallebi küplerinin üzerlerine sütlü dondurma koyulup gül şerbeti dökülerek tamamlandıktan sonra servisi yapılır.

Hatay Haytalı günlük olarak üretilip tüketilir. Ancak muhallebisi buzdolabında 4 gün muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Haytalı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Haytalının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle muhallebinin, sütlü dondurmanın ve gül şerbetinin hazırlanması ile sunum aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Haytalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.