No: 1918 – Mahreç İşareti

HATAY SEMİRSEK BÖREĞİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1918
Tescil Tarihi	**:**	10.11.2026
Başvuru No	**:**	C2024/000077
Başvuru Tarihi	**:**	16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Hatay Semirsek Böreği
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	**:**	Hatay ili
Kullanım Biçimi	**:**	Hatay Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hatay Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Semirsek Böreği, ince hamurun içine dana eti, soğan ve baharatlar konularak hazırlanan ve sac üzerinde pişirilen bir börek türüdür. Coğrafi sınırdaki özel günlerde üretilir ve tüketilir. Hatay Semirsek Böreği, kat kat hamuru ve özel üretim tekniği ile öne çıkar. Hatay mutfağı genel olarak Arap, Türk ve Akdeniz mutfaklarının etkilerini taşır. Hatay Semirsek Böreği de bu zengin mutfağın bir parçasıdır ve kültürel etkileşimin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Hatay Semirsek Böreğinin yüzeyi düzgün ve pürüzsüzdür. Piştikten sonra rengi genellikle kahverengi veya altın sarısı rengindedir.

Hatay Semirsek Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Semirsek Böreği üretimi için bileşenler listesi aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

- 1 kg un
- 3 g maya
- 500 ml su
- 4 g tuz

İç harcı İçin:

- 500 g dana eti
- 200 g soğan
- 30 ml zeytinyağı
- 4 g karabiber
- 4 g tuz

Üzeri için:

- 90 ml zeytinyağı
- 90 ml ayçiçeği yağı

Un, maya, tuz ve su karıştırılır. Hamur yoğurularak dinlenmeye bırakılır. Etler kuşbaşı doğranarak orta ateşte yaklaşık 45 dakika kavrulur. Kavurduktan sonra tokmak yardımı ile iyice dövülür. Soğanlar ince ince doğranır ve zeytinyağında kavrulur. Pişen etin içine kavrulmuş soğan, tuz, karabiber eklenir ve tüm bileşenler karıştırılır. Hatay Semirsek Böreğinin hamuru, normal ekmek hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasından elde edilir. Hamur 5-6 cm büyüklükte parçalara ayrılır. Yufka açıldığında yaklaşık 10 cm bir genişlik elde edilmesi gerekir. Her bir hamur bezesi zeytinyağı ile yoğrulur ve dinlendirilir Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen ya da yarım ay şeklinde katlanır. Ardından sac üzerinde 3-4 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

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

Hatay Semirsek Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Semirsek Böreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.