

No: 1577 – Mahreç İşareti

HATAY TEPİSİ ORUĞU

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1577
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000316
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tepsi Oruğu
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
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 Tepsi Oruğu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tepsi Oruğu; kıyma, kuru soğan, köftelik bulgur, sıvı yağ, su, salça, maydanoz, ceviz içi, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir çeşit içli köfte yemeğidir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tepsi Oruğunun günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Tepsi Oruğu hamurunun; homojen olarak yoğurulması, iç harcının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Tepsi Oruğunun üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Tepsi Oruğu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

Kullanılacak tepsinin büyüklüğüne göre aşağıdaki bileşenler orantılı bir şekilde azaltılıp çoğaltılabilir.

1- Oruk hamuru hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g köftelik bulgur,
- 100 g kuru soğan,
- 50 g biber ve/veya domates salçası,
- 5 g kimyon ve/veya yenibahar,
- 5 g tuz,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- Bulguru ıslatmak için yeterince su.

2- İç harcının/köftenin hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g kıyma,
- 100 g kuru soğan,
- 100 ml sıvı yağ (ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g ceviz içi (isteğe bağlı),
- 20 g maydanoz,
- 5 g tuz,
- 5 g yenibahar,
- 2 g karabiber.

Hatay Tepsi Oruğunun Hazırlanması:

Hatay Tepsi Oruğunun oruk hamuru ve iç harcı ayrı ayrı olarak hazırlanır.

Hatay Tepsi Oruğunun hazırlanmasında; bulgurlar ılık su içerisinde bekletilir ve yeterince yumuşaması sağlanır. Daha sonra yumuşayan bulgurlara; salça, tuz, baharat ve rendelenmiş kuru soğan eklenerek iyice yoğurulur. Elde edilen bu karışım yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirilir. Hazırlanan bu hamur, tepsiye yayılmak üzere iki eşit parçaya ayrılır.

Hatay Tepsi Oruğu iç harcının hazırlanmasında; öncelikle kıyma bir tencerede iyice karıştırılarak pişirilir. İçerisine sıvı yağ, ince doğranmış kuru soğan ve tuz konularak ortalama 10 dakika kadar daha pişirilir. Pişirilmesi tamamlanan bu karışıma; ince kıyılmış maydanoz, ceviz içi ve baharat konularak iyice karıştırılır ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hatay Tepsi Oruğu hamurunun homojen olarak yoğurulması ve iç harcının hazırlanması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Daha sonra pişirmenin yapılacağı yeteri kadar büyüklükte bir tepsinin iç kısmı sıvı yağ ile iyice yağlanır. İki eşit parçaya ayrılan hamurun bir parçası tabana eşit ölçüde ve ince şekilde el ile yayılır. Yayılan hamurun kalınlığı genellikle 1 cm civarında olur. Hazırlanan iç harcı da bu hamurun üzerine eşit şekilde yayılır. Hamurun diğer yarısı da üstünde iç harcı bulunduğu alt hamurun üzerine yine aynı şekilde yayılarak özenle kapatılır.

Hatay Tepsi Oruğu, genellikle baklava dilimi şeklinde kesilir. Üzerine sıvı yağ gezdirilerek pişirmeye hazır hale getirilir.

Piştirme ve Servis:

Hatay Tepsi Oruğunun pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Hatay Tepsi Oruğunun üst kısmının yeterince kızarması ve iç kısmının pişmesi sağlandığında ortalama 20 dakika zarfında piştirme işlemi tamamlanır.

Hatay Tepsi Oruğunun; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Tepsi Oruğunun; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Tepsi Oruğu tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Tepsi Oruğunun hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Tepsi Oruğu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.