

No: 1822 – Mahreç İşareti

HATAY ABUGANNUŞ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1822
Tescil Tarihi	: 11.02.2026
Başvuru No	: C2023/000270
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Abugannuş
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 Abugannuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Abugannuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Abugannuş yöresel bir meze olup ana malzemeleri patlıcan, domates ve biberdir. Közlendikten sonra soğuyan patlıcan, domates ve biberin kabukları soyulup ince bir şekilde doğranır. Daha sonra püre haline gelmiş veya rendelenmiş sarımsak, tuz, nar ekşisi ve zeytinyağı ile karıştırılır. Sarımsağın püre haline gelmesindeki amaç mezenin içinde tüketilirken rahatsız etmemesini sağlamaktır. Zeytinyağı kullanılırken asitliği 0,8'den az olan natürel sızma veya 0,8-2 asitlik değerine sahip natürel birinci olan zeytinyağları kullanılır. Servis tabağına yayıldıktan sonra isteğe bağlı üzerine maydanoz da koyulabilir.

Hatay Abugannuş birçok bölgede farklı söyleniş biçimlerine sahiptir. Coğrafi sınır çevresinde Babagannuş, Babagannuş, Abagannuş gibi benzer isimlerle de adlandırılır. Hatay Abugannuş, çok geniş coğrafya olan Levant Bölgesinde benzer şekillerde üretilir ve yabancı kaynaklarda "Baba Ghanoush" olarak geçer. Levant Bölgesinin en kuzey sınırı olan Hatay bölgesinden Anadolu'ya yayılmıştır.

Hatay Abugannuş coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Abugannuşun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Hatay Abugannuş için kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 3 orta boy patlıcan
- 5 tane biber Samandağ Biberi
- 3 orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 75 ml zeytinyağı
- 30 ml nar ekşisi
- 8 g tuz

Patlıcan, domates ve biber kömür ateşinde veya bir tepsiye koyularak fırında 200 °C'de 30 dakika közlenir. Biber olarak 887 tescil numaralı Samandağ Biberi tercih edilir. Közlenen malzemeler 5 dakika soğuduktan sonra kabukları soyulur. Kabukları soyulan malzemeler bıçakla ince ince doğranır ve meze kıvamını alması için bıçak veya zırh yardımıyla yaklaşık üç dakika boyunca doğranır. Daha sonra bu malzemeler bir karıştırma kabına alınır ve üzerine rendelenen veya püre haline gelen sarımsak ilave edilir. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz da ilave edilerek malzemeler iyice karıştırılır ve servis tabağına alınır. Üzerini süslemek için isteğe bağlı zeytinyağı ve nar ekşisi eklenebilir.

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

Hatay Abugannuş coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Abugannuşun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir. Hatay Abugannuş üretiminde 887 tescil numaralı Samandağ Biberi kullanılır.

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 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, Samandağ Biberi kullanımı ve Hatay Abugannuş 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.