

No: 1603 – Mahreç İşareti

ANTAKYA KÜLÇESİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1603 |
| Tescil Tarihi | : 27.06.2024 |
| Başvuru No | : C2023/000292 |
| Başvuru Tarihi | : 09.11.2023 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Antakya Külçesi |
| Ürün / Ürün Grubu | : Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Hatay Valiliği |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY |
| Coğrafi Sınır | : Hatay ili |
| Kullanım Biçimi | : Antakya Külçesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Külçesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Külçesi; un, şumra (rezene), zeytinyağı ve beyaz susam ile hazırlanan bir yemektir. Antakya Külçesi 8-10 cm çapında, 1-1,5 cm kalınlığındadır. Açık kahverengi tonlarında ve sarmal yuvarlak şeklindedir. Antakya Külçesi, hamura zeytinyağı kullanılarak şekil verilmesi ile yapılır.

Antakya Külçesi coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Külçesi için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml su
- 42 g yaş maya
- 6 g beyaz şeker
- 12 g tuz
- 150 g şumra (rezene)
- 100 g çörek otu
- 45 g beyaz susam
- 250 g tereyağı
- 800 g zeytinyağı

Antakya Külçesi hamurunun hazırlanması:

Yaş mayaya, 60 °C sıcaklığında 200 ml su, tuz ve beyaz şeker ilavesi ile mayanın erimesi sağlanır. Bir kaba konulan unun ortası açılarak içine eritilen maya karışımı ilave edilir, yavaşça yoğrulur. Tereyağı eritilir ve 200 ml zeytinyağı ile karıştırılarak yoğurmaya devam edilir. Şumra, çörek otu ve susam ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilmesi için yoğrulur ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır.

Antakya Külçesinin yapılışı:

Mayalanan hamurdan 7 gram büyüklüğünde bezeler yapılır. Zeytinyağı ile ince bir şekilde açılır. Açılan hamur dolandırılarak sarmal şekilde olması sağlanır. El ile bastırılarak Antakya Külçesine son şekli verilir. Yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. 200 °C sıcaklıkta ortalama 30 dakika boyunca pişirilir.

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

Antakya Külçesi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Külçesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş 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 ve Antakya Külçesi 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.