No: 1917 – Mahreç İşareti

HATAY SÜRK SALATASI / HATAY ÇÖKELEK SALATASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1917
Tescil Tarihi	**:**	10.11.2026
Başvuru No	**:**	C2023/000297
Başvuru Tarihi	**:**	10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Salata / 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 Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası; Antakya Sürkü (çökeleği), maydanoz, kuru soğan, zeytinyağı, domates, salatalık, yeşilbiber kullanılarak yapılan Hatay iline özgü bir salatadır. Taze çökelek salatası olarak da bilinir. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası yapımında 330 tescil numaralı Antakya Sürkü /Antakya Çökeleği kullanır.

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası Hatay ilinde kahvaltılarda sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası yapımında kullanılan bileşenler:

- 200 g Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği
- 50 g maydanoz
- 25 g kuru soğan
- 75 ml zeytinyağı
- 220 g domates
- 120 g salatalık
- 70 g yeşilbiber

Hazırlanışı:

Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği derin bir kaba alınır. Domates, biber, salatalık, maydanoz yıkanıp küçük küçük doğranır ve çökelek peynirinin üzerine eklenir. İçerisine tuz, zeytinyağı ve pul kırmızıbiber atılıp ezmeden karıştırılarak servisi yapılır.

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

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresinin 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.