

No: 1847 – Mahreç İşareti

HATAY ZAHTERLİ KAHKESİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1847
Tescil Tarihi	: 04.05.2026
Başvuru No	: C2024/000078
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zahterli Kahkesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kahke / 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 Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay mutfağına özgü yöresel baharatlarının karışımı ile yapılan bir hamur işidir. Hatay Zahterli Kahkesi yapımındaki en önemli bileşen yörede yetişen zahter (*Thymbra spicata L.*) bitkisidir. Bu bitki dağ kekiği olarak da adlandırılır.

Hatay Zahterli Kahkesi yuvarlak 4 cm çapında 1 cm kalınlığında ve sarımtırak renktedir. İçeriğindeki zahter, susam, biber salçasından dolayı üzerinde beyaz yeşil ve kırmızı benekler görülür. Hatay Zahterli Kahkesi gevrek bir yapıya sahiptir. İçerisindeki zahter baharatı bu kıtırılık hissini pekiştirir. Kahkenin dış kabuğu sarımtırak ve hafifçe kızarmışken, iç kısmı daha yumuşaktır. Bu yumuşaklık kurabiyenin içerisindeki yağlardan kaynaklanır.

Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay bölgesinde Hatay zahterli kurabiyesi, Hatay kekikli kurabiyesi ve Hatay zahterli ekmeği olarak da bilinir.

Üretim Metodu:

Hatay Zahterli Kahkesi üretimi için bileşen oranları aşağıdaki gibidir.

- 300 ml zeytinyağı
- 100 g salamura veya taze zahter (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
- 100 g tatlı biber salçası
- 100 g beyaz susam
- 100 g kırmızı susam
- 50 g çörekotu
- 15 g tuz
- 15 g küzbera (kişniş)
- 500 ml su
- 2 g tarçın
- 20 g kabartma tozu
- 1600 g un

Derin bir kaba zeytinyağı ve su eklenir. Su ve yağ içerisine tercihen coğrafi sınırda yetişen zahter, biber salçası ve susamlar, çörekotu, kişniş ve tarçın eklenir. Bu karışım homojen hale gelene kadar yaklaşık 2 dakika boyunca karıştırılır. Un azar azar eklenip karışım yoğrulmaya başlanır. Ardından kabartma tozu da ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamda bir hamur elde edilir. Hamurun yoğurma süresi yaklaşık 8-10 dakikadır. Yoğrulan hamurdan yaklaşık 30-40 gram ağırlığında ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp ustalık gerektiren teknik ile iki el kullanılarak avuç içinde 4-5 cm çapında daireler oluşturulup yağlanmış tepsiye dizilir. 25 dakika 180 °C fırında pişirildikten sonra Hatay Zahterli Kahkesi tüketime hazır hale gelir.

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

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

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, Hatay Zahterli Kahkesi 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.