

No: 1726 – Mahreç İşareti

HATAY EKŞİ AŞI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1726
Tescil Tarihi	: 24.04.2025
Başvuru No	: C2024/000049
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ekşi Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / 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 Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ekşi Aşı; bulgur, et, iç yağı, buğday unu, ceviz içi, biber salçası, kimyon, kuru soğan, kırmızıbiber, tuz, patlıcan ya da havuç, domates, sarımsak, tereyağı ya da sıvı yağ, nar ekşisi, beyaz şeker, su ve kuru nane ile hazırlanan bir çorbadır.

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

Hatay Ekşi Aşı hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Hatay Ekşi Aşının hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Ekşi Aşının üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Ekşi Aşı için gerekli bileşenler:

Köfteler için:

- 300 g bulgur
- 300 g et
- 100 g iç yağı
- 10 g buğday unu
- 50 g ceviz içi
- 10 g biber salçası
- 6 g kimyon
- 2 adet kuru soğan
- 10 g kuru nane
- 10 g kırmızıbiber
- 10 g tuz

Corba için:

- 2 adet kuru soğan
- 2 adet patlıcan ya da havuç
- 500 g domates
- 3 diş sarımsak
- 30 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 15 g buğday unu
- 10 g domates salçası
- 15 ml nar ekşisi
- 4 g beyaz şeker
- 1 l su
- 3 g kuru nane
- 21 g tuz

Hatay Ekşi Aşının Hazırlanışı:

Bulgur ılık su ile ıslatılır ve açılıncaya kadar 1,5-2 saat bekletilir. Bulgurun içine 2 defa çekilmiş et, biber salçası, 1 adet rendelenmiş soğan, kimyon, un ve tuz ekleyerek yoğurulur. Daha sonra hazırlanan harç et kıyma makinesinde iki defa çekilir. Köftenin içi için başka bir kaptaki yağ eritilir, içine biraz kıyma ve diğer rendelenmiş soğan eklenerek kavurulur. Ceviz içi, kuru nane ve kırmızıbiber katılır. Daha sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Hazırlanan bulgur harcından hazırlanacak köfte büyüklüğünde parçalar yuvarlanıp içi hafif oyularak içine biraz köfte içi harcından koyulur ve ağız iyice kapatılarak köfteler hazır hale gelir.

Gıda ile temasa uygun bir kaptaki tereyağı veya sıvıyağ koyularak doğranan soğanlar ve sarımsak eklenerek karıştırılır. Üzerine küp küp doğranmış patlıcanlar ya da havuçlar eklenerek karıştırılır. Domateslerin kabukları soyularak doğranır ve üzerine eklenir. Un bir bardak suyun içerisinde eritilerek eklenir. Sonra domates salçası, nar ekşisi, beyaz şeker, tuz ve su eklenerek yaklaşık 20 dakika pişirildikten sonra köfteler çorba içerisine katılarak 15-20 dakika daha pişirilir. Pişirme işlemi bitme aşamasına geldiğinde kuru nane eklenerek sıcak olarak servis yapılır.

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

Hatay Ekşi Aşı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ekşi Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 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 ve Hatay Ekşi Aşı 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.