

No: 1584 – Mahreç İşareti

HATAY CEVİZLİ BİBER / HATAY MUHAMMARASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1584
Tescil Tarihi	: 06.05.2024
Başvuru No	: C2023/000286
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası
Ürün / Ürün Grubu	: Meze/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 Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası; kırmızıbiber, tahin, ceviz içi, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, ekmek, nar ekşisi, toz beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir mezedir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

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

Üretim Metodu:

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 porsiyon):

- 300 g kırmızıbiber ve/veya 150 g kurutulmuş kırmızıbiber,
- 100 ml zeytinyağı,
- 50 g tahin,
- 50 g ceviz içi,
- 30 g bayat ekme ve/veya ekme kırıntısı,
- 20 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 10 g kimyon,
- 10 g sarımsak ve/veya kuru soğan (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g toz beyaz şeker (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı),

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine kırmızıbiberler konulur. Ürünün lezzeti için kırmızıbiberlerin közlenmesi ya da fırınlanmış olması tavsiye edilir. İdeal bir kıvam sağlanması için kırmızıbiberlerin içindeki tohum, damarlı kısımlar, sap ve kabuk vb. kısımları temizlenir. Biberler iyice dövülerek/karıştırılarak püre haline getirilir. Aynı kabın içerisine bileşen listesindeki diğer bileşenlerde konularak kıvamlı ve homojen bir karışım olana kadar iyice karıştırılır. İsteğe bağlı olarak bu karışım ayrıca bir süzgeçten geçirilebilir. Böylelikle Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası hazırlanmış olur. Burada mezenin kıvamlı yapısının ayarlanması ve bileşenlerinin homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis tabağına alınan Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası üzerine; ceviz içi konulur ve son olarak üzerine zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Böylelikle Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası servise hazır hale getirilmiş olur.

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının; soğuk olarak ya da isteğe bağlı oda sıcaklığında servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.