

No: 1879 – Mahreç İşareti

ANTAKYA SASİÇO

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1879
Tescil Tarihi	: 20.07.2026
Başvuru No	: C2024/000252
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sasiço
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. No:17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Sasiço ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Sasiço ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sasiço; kuzu veya koyun etinden kıyma, tuz, karabiber, kimyon, toz biber, yenibahar, sarımsak ve çam fıstığı bileşenlerinin homojen şekilde yoğrulup ince bağırsağın içine doldurulup, 5-6 cm arayla boğum yapılarak hazırlanan üründür.

Antakya Sasiço, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Sasiço da kullanılan et, yörede yetişen kuzu veya koyun etinden yapılır.

Bileşenler (5-6 Kişilik)

- 1-1,5 kg koyun/kuzu etinden kıyma (Bir kez çekilmiş)
- 2-3 g karabiber
- 2-3 g yenibahar
- 3-4 g sarımsak
- 100-150 g çam fıstığı
- 2-3 g tuz
- 1-1,5 kg kuzu/koyun ince bağırsağı

Salata bileşenleri

- 3-4 g sumak
- 1 demet maydanoz
- 1-2 adet taze domates
- 1-2 adet kuru soğan
- 1-2 adet taze yeşil/kırmızıbiber

Kıyma, tuz ve baharatlar derin bir kap içerisinde homojen olacak şekilde yoğurulup çam fıstığı eklenip tekrar yoğurulur. İnce bağırsağın bir ucuna huni geçirilerek ya da keskin olmayan bıçak ile ince bağırsakta alan açılıp bu materyallerin üzerinden el ile iç harç doldurulur. Arada bir el ile ince bağırsağın havası alınır. Yaklaşık 5-6 cm aralıkla harçlı ince bağırsak yün veya pamuklu iple bağlanarak boğumlu yapı oluşturulur. Bu işlem bitince bağırsak zincir şeklinde form kazanır. Bir gün boyunca buzdolabında bekletilir.

Ürün, şişlere geçirilerek ızgarada ya da kısık ateşte suda haşlandıktan sonra tereyağında kızartılarak hazırlanır.

Sunumu; maydanozlu ve sumaklı kuru soğanlı salata, pişmiş domates, biber vb. ve lavaş ile yapılır. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Antakya Sasiço, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Antakya Sasiço ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.