

No: 1630 – Mahreç İşareti

HATAY TEL KADAYIFI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1630
Tescil Tarihi	: 15.08.2024
Başvuru No	: C2024/000072
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tel Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf/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 Tel Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tel Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tel Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu ve su ile hazırlanan, Hatay iline özgü üretilen yarı mamul bir gıda ürünüdür.

Hatay Tel Kadayıfı, unun suyla akışkan boza kıvamını alıncaya kadar karıştırılması ve bu karışımın sıcak sac ocak üzerine tekniğine uygun şekilde özel kalıplardan ince şeritler halinde dökülüp kurutulması ile üretilir. Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak süt ve/veya nişasta kullanılarak da üretimi yapılır.

Hatay Tel Kadayıfının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tel Kadayıfı; özellikle künefe, kadayıf tatlısı ile çeşitli şerbetli ve sütlü tatlıların hazırlanmasında yaygın olarak kullanılır.

Hatay Tel Kadayıfı için; kadayıf hamurunun doğru bir şekilde hazırlanması ve akışkan bir kıvamda olması, pişirme sırasında saca yapışmaması, kızarmadan pişirilmesi, kısa sürede pişirildikten sonra kadayıf tellerinin birbirine yapışmaması gibi başlıca özellikleri için üretim aşamalarında ustalık becerisi gerekir. Hatay Tel Kadayıfının üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1,5 kg Hatay Tel Kadayıfı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 1 litre su.

Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak buğday nişastası kullanılacak ise; genellikle ortalama 750 gram un ile 250 gram nişasta karıştırılarak kullanılır.

Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak süt kullanılacak ise; genellikle su miktarının en az yarısı kadar süt kullanılır.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak tel kadayıf miktarı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

Hatay Tel Kadayıfının Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye un ve su konulup iyice karıştırılır. Karıştırma işlemi el ile çırpılarak ya da mikser kullanılarak yapılır. Elde edilen hamurun akışkan bir kıvamda olması istenir.

Hazırlanan hamur kadayıf pişirmek için tasarlanmış sac ocağının cezvesine/ilgili bölümüne konulur. Isınmış ocak temiz bir bezle silindikten sonra hızlı bir şekilde çevrilir. Ardından cezvenin vanası açılır, ısınan ve döndürülen ocağın üzerine ince deliklerden hamur boşaltılır. Bu hamur; cezve ve dönen ocak sayesinde; ince tel şeritler halinde, süreklilik arz edecek şekilde ve çizgisel şekilde pişmeye başlar. Ocağın üzerinde ortalama 1 dakika kalan ve tel kadayıfı haline gelen hamurlar temiz bir bez ile özenle ocağın üzerinden alınır. Bütün hamurların bu şekilde pişirilmesi sağlanır.

Pişen hamurlar kurumaması amacıyla bir bez arasına ve/veya uygun bir şekilde muhafazaya alınır. Hatay Tel Kadayıfının hazırlanmasından ve kızarmadan pişirilmesine kadarki tüm üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Depolanması ile Piyasaya Arzı:

Hatay Tel Kadayıfı; üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan ari bir biçimde, doğrudan güneş ışığını almayacak şekilde korunarak muhafaza edilir.

Hatay Tel Kadayıfı; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak oda sıcaklığı koşullarında ve/veya serin ortamlarda muhafaza edilir. Daha uzun muhafaza için soğuk zincir şartlarında depolanır ya da muhafaza edilebilir.

Hatay Tel Kadayıfı; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Tel Kadayıfının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Tel Kadayıfının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

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,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Tel Kadayıfı 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.