No: 1913 – Mahreç İşareti

ANTAKYA KAHVESİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1913
Tescil Tarihi	**:** 05.11.2026
Başvuru No	**:** C2025/000088
Başvuru Tarihi	**:** 20.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Antakya Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kahve / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Akasya Mahallesi 2019. Sokak No:13 Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	**:** Hatay ili Antakya ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Antakya Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Antakya Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kahvesi, Arabica kahve çekirdeklerinin öğütülüp paketlenmesiyle hazırlanan ve hazırlanıp tüketilen bir kahve türüdür. Antakya'da kavrulmuş kahve öğütülerek toz hâline getirilir ve sonrasında pişirilir. Elde edilen kahve, "süvari" olarak adlandırılan içim şekliyle çay bardağında veya tercihe göre fincanda tüketilir. "Süvari" ifadesi, günlük dilde genellikle çay bardağında servis edilen Türk kahvesini ifade etmekle birlikte, zaman zaman güçlü ve sert içimli kahve anlamında da kullanılır.

Türkiye'de ticari ölçekte kahve yetiştiriciliği olmadığından, Arabica türü kahve çekirdekleri Brezilya, Kolombiya veya Etiyopya'dan ithal edilir. Bu çekirdekler ortalama olarak 8–12 mm uzunlukta, 6–8 mm genişlikte ve 3–5 mm kalınlıktadır. Antakya'da çekirdekler, yerel üreticiler tarafından orta veya yoğun kavrulmuş şekilde hazırlanır. Bu kavurma derecesi, kahvenin daha sert bir tat profiline sahip olmasını sağlar.

Antakya Kahvesi, Hatay ilinin gastronomisinde ve sosyokültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hammadde temini

Çekirdekler Brezilya, Kolombiya veya Etiyopya'dan ithal edilir.

Kavurma işlemi, öğütme, paketleme, depolama

İthal edilen Arabica kahve çekirdekleri taş, kabuk gibi yabancı maddelerden el veya elekler yardımıyla arındırılır. Çekirdekler 180–220°C sıcaklık aralığında dönen tambur ya da benzeri kavurma makinelerinde sürekli karıştırılarak kavrulur. Antakya Kahvesi için kavurma süresi olarak orta veya orta-koyu kavurma işlemi yapılır. Bu süre 10-12 dakika arası sürer Kavrulan çekirdekler, kavurma işlemi sırasında açığa çıkan karbondioksitin doğal yollarla uzaklaşması ve soğuması için 12–24 saat süreyle dinlendirilir. Bu dinlendirme süreci, kahvenin aromasını olgunlaştırırken aynı zamanda asidite değerini dengeler ve keskinliği azaltır. Ardından paslanmaz çelik veya gıda ile temasa uygun saklama kaplarında muhafaza edilir. Bu işlemin ardından çekirdekler parmak arasında ovuşturulduğunda tane hissedilmeyecek şekilde ince olacak kadar öğütülür. Öğütme için endüstriyel veya butik kahve değirmenleri kullanılırken, geleneksel olarak ise taş değirmen veya manuel değirmenler kullanılır. Toz hale getirildikten sonra gıdayla temasa uygun çok katmanlı esnek ambalajlarda 100 g, 200 g ve 250 g'lık porsiyonlar halinde paketlenir. Gramaj üreticiye göre arttırılabilir veya azaltılabilir. %50–60 bağıl nemde, 10°C- 20°C sıcaklıklarda serin ve kapalı ortamda depolanır.

Antakya Kahvesinin hazırlanması için bileşenler (1 kişilik)

- 70-100 ml su
- 5-7,5 g öğütülmüş Antakya Kahvesi
- İsteğe göre 5 g şeker

Hazırlanışı

- Su, öğütülmüş kahve ve isteğe bağlı olarak toz şeker cezvenin içine eklenir.

- Bir kaşık yardımıyla bileşenler karıştırılır ve cezve ocağa konulur, ateş orta ayara getirilir.
- Kahve köpürene kadar yavaş yavaş karıştırılır ve köpürmeye başladıktan sonra karıştırma bırakılır.
- Köpürmeye başlayan kahve, 1 dakika süre ile köpük kaybolana kadar ağır ağır pişirilir.
- Pişirilen kahve, ince belli çay bardağına veya tercihe göre fincana konulur ve bekletilmeden lokum, tatlı, künefe veya çikolata eşliğinde servisi yapılır.

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

Antakya Kahvesi, Antakya ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın sosyokültürel yapısında ve gastronomisinde önemli bir yer tutar. Bu sebeple, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Kahvesinin, çekirdek temini haricindeki tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Hatay Valiliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; kahve çekirdeklerinin Brezilya, Etiyopya ve Kolombiya‘dan temin edilmesi ve kahve çeşidinin, çekirdek boyutunun ve fiziksel özelliklerinin uygunluğu, kavurmada sıcaklık, süre ve soğutma işlemlerinin uygunluğu ve Antakya Kahvesi ibaresinin 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.