

No: 1617 – Mahreç İşareti

HATAY ZAHTER SALATASI / HATAY KEKİK SALATASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1617
Tescil Tarihi	: 19.07.2024
Başvuru No	: C2023/000291
Başvuru Tarihi	: 09.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası; zahter, yeşil soğan veya kuru soğan, maydanoz, zeytinyağı, nar ekşisi ve baharat kullanılarak üretilen bir salata. Taze zahterin yaprakları ayıklanır, üzerine bir miktar su serpilir. Acı suyunu almak için 2 dakika ovulur, ardından yıkanır. Tuz ile ovulmadığı durumda nar ekşisi ve zeytinyağı da acısının azaltılması için kullanılır.

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası için bileşenler:

- 500 g zahter
- 1 demet yeşil soğan veya 200 g kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 165 g nar ekşisi
- 200 g zeytinyağı
- 4 g kırmızı toz biber
- 8 g tuz
- 220 g domates (isteğe bağlı)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatasının hazırlanması:

Zahter yıkanarak yaprakları ayıklanır ve doğranır. Sırasıyla yıkanan yeşil soğan / kuru soğan ve maydanoz doğranır. Doğranan maydanoz, yeşil soğan / kuru soğan ve zahter karıştırılır. Üzerine nar ekşisi, toz biber, zeytinyağı eklenir ve tuz ile ovma işlemi yapılarak karıştırılır ve servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak domates ve sarımsak doğranır ve karışımın üzerine eklenerek servisi yapılır.

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

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş 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 Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası 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.