

**No: 1316 – Mahreç İşareti**

**HAKKARİ KEPAYE**

Tescil Ettiren

**HAKKARİ TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1316
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.01.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000216
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.07.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hakkari Kepaye
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hakkari ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hakkari Kepaye ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Hakkari Kepaye; Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Hakkari Kepaye uzun yıllardır bölgesinde bilinen, bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Kepayenin tarihçesinde; özellikle kurban bayramı, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği bilinir.

Hakkari Kepaye; bağırsak ve işkembenin bir arada yer aldığı ve bunların iç harcı ile doldurulması, bu yemeğe özgü hazırlanan sos ile pişirilerek tüketime sunulan Hakkari iline özgü bir yemektir. Hakkari Kepayenin hazırlanmasında kullanılan işkembe ve bağırsaklar, tercihen küçükbaş hayvanlardan elde edilir.

Hakkari Kepaye; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir.

Hakkari Kepayenin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Hakkari Kepaye Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- İç Harcı: 1 kg pirinç, 250 g tereyağı, 100 ml ayçiçek yağı, 30 g tuz, 30 g karabiber ve isteğe göre 1 adet kuru soğan.
- 0,6 kg işkembe ve 0,6 kg bağırsak (tercihen küçükbaş hayvanlardan elde edilen).
- Pişirilen doldurulmuş işkembe ve bağırsakların üzerine konulmak üzere: 2 litre sıcak su ve 250 g haşlanmış nohut.
- Sos: 100 ml ayçiçek yağı ve 50 g kırmızı pul biber.

#### Hakkari Kepayenin Hazırlanması:

İşkembe ve bağırsağın temizlenerek bekletileceği karışımı hazırlamak için; ortalama 1 litre su, 0,5 kg yoğurt, 50 ml limon suyu, 40 g tuz ve 200 ml sirke (isteğe bağlı) kullanılır. Bu bileşenler homojen şekilde karıştırılarak hazır hale getirilir.

Hakkari Kepaye hazırlanırken; işkembe ve bağırsakların iç ve dış her iki tarafının çevrilerek iyice temizlenmesi gerekir. Yeterli büyüklükteki bir kap içerisinde işkembe ve bağırsaklar, hazırlanan karışım ile beraber ortalama 3 saat kadar bekletilir. Bekletilmesi tamamlan işkembe ve bağırsakların su ile özenle yıkanarak iyice temizlenmesi ve durulanması sağlanır. Kullanılacak olan işkembe ve bağırsakların seçimi ve gıda olarak kullanımı; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ile ilgili gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

Yıkanan ve süzülen pirinçler; tavaya alınarak tereyağı ve ayçiçek yağı ile kavurulur. Soğan kullanılmak istenirse öncelikle tavada doğranmış kuru soğanlar kavrulur. Yeterince kavruktan sonra pirincin içerisine tuz ve karabiber ilave edilir ve karıştırılır. Hazırlanan bu iç harcı soğumaya bırakılır.

Durulanan işkembe porsiyonlarına ayrılır. İşkembe önce gıda ile teması uygun iğne ve iplik kullanılarak dikilir. Bu aşamada iç harcını dolduracak kadar boşluk bırakılmasına özen gösterilir. Kalan boşluktan iç harcını doldurup geri kalan kısmı da dikilir. Bağırsaklar ise yağlı iç kısma bakacak şekilde iç harcı ile doldurulur. Doldurulan bağırsaklar her iki ucundan birleştirilerek bağlanır. Bağırsakların bağlanmasının sebebi iç harcın dışarı çıkması sağlamaktır. Doldurulan işkembe alta, bağırsaklar üste gelecek şekilde tercihen çömlek kaplara

yerleştirilir. Yerleştirilen işkembe ve bağırsakların üzerini geçinceye kadar yeterince sıcak su ilave edilir. Ardından haşlanmış nohut ilavesi edilir. Ağzı kapalı bir şekilde ve kısık ateşte 2,5-3 saat kadar pişmeye bırakılır. Gelişen teknoloji ile birlikte pratik olması nedeniyle pişirmede basınçlı tencereler de kullanılabilir.

Yemeğin sosu için ayrı bir tavaya ayçiçek yağı ve kırmızı pul biber konulur. Kırmızı pul biber rengini yağa verinceye kadar ocak üstünde kavrulur.

Hazırlanan sos pişirilmesi tamamlanan yemeğin üzerine dökülür. Hakkari Kepaye servise hazır hale gelmiş olur. Hakkari Kepayenin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Kepaye yemeğinin hazırlanmasında; işkembe ve bağırsakların seçimi, özenle ayıklanması, doldurulması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. retildiği Hakkari ili ile n bağı bulunan Hakkari Kepayenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. şikyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Kepaye coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “retim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.