

No: 1583 – Mahreç İşareti

ANTAKYA ZILK SARMASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1583
Tescil Tarihi	: 06.05.2024
Başvuru No	: C2023/000284
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Zılk Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
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	: Antakya Zılk Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antakya Zılk Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Zılk Sarması; pazı, pirinç, su, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, salça, nar ekşisi, toz beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir pazı sarması yemeğidir.

Hatay ilinde halk dilinde pazıya “zılk” adı verilmesinden dolayı bu yemek “Antakya Zılk Sarması” ismiyle bilinir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Antakya Zılk Sarması günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Antakya Zılk Sarması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Antakya Zılk Sarması hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Antakya Zılk Sarması üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Zılk Sarması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 600 g pazı,
- 500 g pirinç,
- 300 ml su,
- 150 g kuru soğan,
- 150 ml zeytinyağı,
- 50 ml nar ekşisi,
- 30 g biber salçası/domates salçası,
- 10 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber,
- 5 g tuz,
- 5 g kimyon,
- 5 g kuru nane,
- 3 g toz beyaz şeker (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı),
- 3 g yenibahar (isteğe bağlı).

Antakya Zılk Sarmasının Hazırlanması ve Servisi:

Pazılar soğuk su ile yıkanır ve saplarından ayrılır. Pazı yaprakları, önceden tencerede kaynatılmış olan suya batırılıp çıkarılarak haşlanır. Sonrasında soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Bu işlem pazıların renginin değişmemesine/kararmamasına yardımcı olur.

İç Harcının Hazırlanışı: Zeytinyağı tencereye konulur. İnce şekilde doğranmış kuru soğan ve dövülmüş sarımsak ilave edilerek yeterince kavurulur. Üzerine önceden tuzlu suda yarım saat kadar bekletilmiş pirinç süzülüp eklenir. Soğan ve sarımsakla birlikte ortalama 5 dakika kadar pişirilir. Tuz ile baharatlar da eklenir ve bu karışım

iyice karıştırılır. Daha sonra sıcak su eklenerek 5 dakika daha pişirilir. Harcın içine şekerde eklendikten sonra iyice karıştırılır. Böylelikle iç harcın hazırlanması tamamlanır.

Sarma Hazırlama: Pazılar ortalama el ayası büyüklüğünde kesilerek kalın damarlarından ayrılır. Bu pazılar; hazır olan iç harcı ile genellikle parmak kalınlığında sarılarak bir kenara alınır. Pişirmenin yapılacağı tencerenin dibine kalın damarlar serilir ve üstüne sarmalar özenle dizilir. Zeytinyağı, nar ekşisi, sıcak su ve salça da eklenerek önce 5 dakika kadar hızlı, sonra kısık yanan ateşte ortalama 40 dakika kadar pişirilir.

Antakya Zılk Sarmasının; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Antakya Zılk Sarmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Antakya Zılk Sarmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

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,
- Antakya Zılk Sarması hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Antakya Zılk Sarması 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. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.