

No: 1820 – Mahreç İşareti

HATAY SARMA İÇİ / HATAY KISIRI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1820
Tescil Tarihi	: 10.02.2026
Başvuru No	: C2023/000313
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır
Ürün / Ürün Grubu	: Kısır / 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	: Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır, ince bulgurun domates ve biber salçasıyla yoğrulup maydanoz, nane, taze soğan, nar ekşisi ve zeytinyağı ile harmanlanmasıyla elde edilen bir kısırdır.

Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının yapılışında bulgurun su kullanılmadan el ile yoğrulması en önemli özelliklerinden biridir. Bu yöntem, bulgurun bileşenleri daha iyi emmesini ve ürünün kıvamının ideal olmasını sağlar. Bol miktarda kullanılan yeşillikler Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırına taze bir aroma katar. Kullanılan nar ekşisi ve zeytinyağı, Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının lezzetini zenginleştirir. Marul veya asma yaprağı ile servisinin yapılması, Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının bir diğer önemli ayırt edici özelliğidir. Kış aylarında lahana ile de tüketilmesi mümkündür.

Coğrafi sınırdan Nemmuş olarak da bilinen Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır, Hatay'ın zengin mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12-15 kişilik Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır üretimi için gerekli bileşenlere aşağıda yer verilmektedir:

- 1 kg ince bulgur
- 125 gr biber salçası
- 62 gr domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 8 gr fesleğen
- 6 gr kimyon
- 10 gr tuz
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil nane
- 2 adet yeşil sarımsak
- 460 gr zeytinyağı
- 100 gr nar ekşisi
- Marul veya asma yaprağı

Islatmak için:

- 1 adet limon

Hazırlanması:

Maydanoz, nane ve soğan ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırını yemek için hazırlanan marul ve asma yaprakları da yıkanır. 1 kg ince bulgur yıkandıktan sonra geniş bir yoğurma kabına alınır. 1 adet ince doğranmış kuru soğan, tercihen coğrafi sınırdan temin edilen biber salçası ve domates salçası bulgurun üzerine eklenir. Baharatlar da ilave edildikten sonra bulgur yoğurulur. 1 adet limon suyu bulgura ilave edilip

yoğurmaya devam edilir. İyice yumuşayan bulgura tercihen coğrafi sınırdan elde edilen nar ekşisi eklenerek yoğurmaya devam edilir. Üzerine zeytinyağı, doğranmış soğan ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Kış aylarında lahana ile de tüketilmesi mümkün olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının yanına marul veya asma yaprağı koyularak servisi yapılır. Bileşenlerin miktarı damak zevkine göre ayarlanabilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının üretiminde kullanılan biber salçası, domates salçası ve nar ekşisi coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırını 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.