

No: 1858 – Mahreç İşareti



HATAY MÜŞEBBEK TATLISI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1858
Tescil Tarihi	: 14.05.2026
Başvuru No	: C2023/000283
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Müşebbek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Müşebbek Tatlısı: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Müşebbek Tatlısı; buğday unu, özel amaçlı buğday unu, yaş veya kuru maya, amonyum karbonat ve su kullanılarak hazırlanan hamurun özel bir kalıptan sıkılarak kızgın yağda kızartılması ve şerbetlenmesi suretiyle Hatay ilinde üretilen halka şeklindeki tatlıdır. Tatlının şerbeti beyaz şeker ve su kullanılarak hazırlanır. Günlük olarak üretilir, kuru ve serin bir ortamda en fazla 4 saat muhafaza edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Hatay Müşebbek Tatlısının halka çapı 10-13 cm, kalınlığı 1,5-2 cm ve ağırlığı 120-130 g'dır. Karamelize kahverengi - sarı karışımı renge sahiptir. Kızartma işlemi 3 dakika sürdüğü içi dışı gevrek olup yağ çekmez. Bu sebeple içi yumuşaktır.

Hatay Müşebbek Tatlısının hamuru, ortasında 8 uçlu yıldızlı bir şekil bulunan krom veya bakır dolum haznesi olan ve coğrafi sınırdaki tulumba adı verilen özel bir kalıptan sıkılır. Tatlının üzerinde sarmal kanallar oluşur. Bu kanalların örgülü bir kafesi andırması nedeniyle de, Arapça "örgü ağ" vb. bir anlama gelen müşebbek kelimesi, Hatay Müşebbek Tatlısı adında yer alır.



Şekil 1: Hatay Müşebbek Tatlısının kalıbı

Hatay Müşebbek Tatlısı coğrafi sınırdaki züğürl olarak da bilinir.

Hatay Müşebbek Tatlısının Hatay ilinde köklü bir geçmişı vardır. Coğrafi sınırdaki her pastane, tatlıcı ve seyyar satıcıda satılır. Bayramlarda, Meryem Ana Gününde, davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 adet Hatay Müşebbek Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

2 kg özel amaçlı buğday unu
500 g buğday unu
20 g yaş veya kuru maya
10 g amonyum karbonat
2,5 litre su

Kızartma yağı:

5 litre ayçiçek yağı

Serbet bileşenleri:

1 litre su
2 kg beyaz şeker

Şerbetin Hazırlanması: Şerbet, tatlı üretiminden bir gün önce yapılır. Bir tencereye su koyulur, ocakta kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca beyaz şeker ilave edilip homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca 3 - 4 dakika daha kaynatılıp ocağdan indirilir ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi: Unlar elenir, maya ve amonyum karbonat ilave edilip karıştırılır. Karışımın üzerine, 70 - 80 °C sıcaklıktaki su azar azar dökülüp orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 15 - 20 dakika dinlendirildikten sonra kalıba doldurulur.

Ayçiçek yağı bir tencerede kızdırılır. Kızdırılmış yağın içine kalıptan, çapı yaklaşık 10 - 13 cm olan halka şeklinde hamurlar sıkılır. Hamurların her iki tarafı da karamelize kahverengi - sarı karışımı renge sahip oluncaya kadar çevrilerek kızartılır. 3 dakika kızartılan hamurlar yağdan çıkarılır, bir gün önceden hazırlanan oda sıcaklığındaki şerbete batırılıp 5 - 10 saniye sonra çıkarılır, tepsiye yerleştirilir ve satışa sunulur.

Tüketime sunulan Hatay Müşebbek Tatlısının ağırlığı 120-130 g'dır. Günlük olarak üretilir, kuru ve serin bir ortamda en fazla 4 saat muhafaza edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Müşebbek Tatlısı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Müşebbek Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve hamur dökme kalıbının uygunluğu.
- Özellikle hamurun hazırlanması ve pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.

- Ürünün boyutları, ağırlığı, rengi, şekli ve yapısı bakımından fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.