

No: 1575 – Mahreç İşareti

HATAY ŞEYH MUALLA YEMEĞİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1575
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000314
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Şeyh Mualla Yemeği
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	: Hatay Şeyh Mualla Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şeyh Mualla Yemeği; patlıcan, domates, kuru soğan, sıvı yağ, su, salça, yeşil mercimek, sarımsak, kırmızıbiber, nar ekşisi, tuz ve baharatlar ile hazırlanan bir yemektir.

Hatay Şeyh Mualla Yemeği; patlıcan ve yeşil mercimeğin bir arada bulunduğu Hatay iline özgü bir yemektir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Şeyh Mualla Yemeği günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Şeyh Mualla Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg patlıcan,
- 400 ml su,
- 300 g domates,
- 200 g yeşil mercimek,
- 150 ml sıvı yağ (ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g kırmızıbiber,
- 50 g kuru soğan,
- 20 g biber ve/veya domates salçası,
- 20 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 20 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 10 g kuru nane,
- 10 g kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin Hazırlanması:

Yeşil mercimek diri kalacak şekilde haşlanır ve suyu süzülerek ayrı bir kaba konulur. Burada mercimeklerin tam haşlanmaması, rengini atması için iyi yıkanması ve süzülmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üzerine ince doğranmış soğan, sarımsak, biber ve domates eklenir. Üzerine salça, sıvı yağ, nar ekşisi, tuz, karabiber, kimyon ve kuru nane konularak iyice karıştırılır.

Patlıcanlar ise kısmen kabuklu olacak şekilde alacalı olarak soyulur ve yaklaşık bir parmak kalınlığında olacak şekilde boyuna kesilir.

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye bir sıra patlıcan, bir sıra mercimekli iç harcı olmak üzere katlı bir şekilde dizilir. Daha sonra üzerine su konulur ve yemek pişirmeye hazır hale gelmiş olur.

Pişirme ve Servis:

Hatay şeyh Mualla Yemeği pişirilmesinde ustalık becerisi olarak patlıcanların yeterince pişmesinin sağlanması önemlidir. Kısık yanan ocak üzerinde ortalama 40 dakikada pişirme işlemi tamamlanır. Yemeğin yanında garnitür olarak genellikle kırmızıbiber ile tüketilir.

Hatay şeyh Mualla Yemeğinin; 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, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay şeyh Mualla Yemeğinin; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay şeyh Mualla Yemeği 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 oluşun 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,
- Hatay şeyh Mualla Yemeği hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay şeyh Mualla Yemeği 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.