

No: 1671 – Mahreç İşareti

HATAY TAŞ KADAYIFI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1671
Tescil Tarihi	: 16.12.2024
Başvuru No	: C2023/000321
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Taş Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajında kullanılmadığında Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Taş Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu, su, karbonat ve maya ile hazırlanan şerbetli bir tatlıdır. Dışı pürüzsüz, içi yumuşak, gözenekli ve bol cevizli şerbetli tatlıdır. Hatay Taş kadayıfı 9-10 cm uzunluğunda, 2-2,5 cm kalınlığında ve yarım ay şeklindedir. Hazırlanan hamur tavada daire şeklinde kızarana dek tek taraflı pişirilir. Hamurun pişen yüzü altın rengi bir görünüme sahiptir. Hamurun diğer yüzü gözenekli yapıdadır. Hatay Taş Kadayıfı piştikten sonra 3-4 saat dinlendirilebildiği gibi sıcak olarak da servis edilebilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Taş Kadayıfı, Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Taş Kadayıfı için bileşenler (35-38 adet için):

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 l su
- 20 g toz maya
- 12 g karbonat (sodyum bikarbonat)
- 600 g ceviz içi
- 5 g tarçın
- 200 g beyaz şeker

Hatay Taş Kadayıfı şerbeti için bileşenler:

- 600 g beyaz şeker
- 700 ml su

Hatay Taş Kadayıfının hazırlanması:

Geniş bir kaptaki özel amaçlı buğday unu, su, karbonat ve maya çırpıcı yardımıyla homojen olacak şekilde karıştırılır. 1 litre su, hamur içine karıştırma esnasında eklenir. Akışkan bir kıvam alana kadar ortalama 3 dakika karıştırılır. Karıştırılan hamur akışkan bir kıvam alır. Hamur 30 dakika bekletildikten sonra orta ateşte yanan ısınmış sac üzerine bir çorba kepçesi, ortalama 60 ml yuvarlak bir şekilde dökülür ve tek yüzü pişirilir. 600 g ceviz içi havanda irili ufaklı olacak şekilde dövülerek iç harç haline getirilir. Pişirilen hamurun içine 15 g hazırlanan iç harç konur ve hamur kapatılır. 700 ml su ve 600 g şeker bir tencerede karıştırılır. Orta ateşte kaynayana kadar karıştırarak şeker eritilir. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika ocakta kaynatmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve ılık hale gelinceye kadar bekletilir. Hazırlanan Hatay Taş Kadayıfı, ılık şerbete batırılır ve şerbetin tamamen çekilmesi için 2 dakika bekletilir. Şerbetlenen Hatay Taş Kadayıfı, ceviz içi veya Antep Fıstığı ile süslenilerek servis yapılır.

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

Hatay Taş Kadayıfı, coğrafi sınırda uzun bir geçmişe ve Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Taş Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Taş Kadayıfının şeklinin, renginin ve ölçülerinin uygunluğu ve Hatay Taş Kadayıfı ibaresi 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.