

No: 1880 – Mahreç İşareti

HATAY MORTADELLA YEMEĞİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1880
Tescil Tarihi	: 22.07.2026
Başvuru No	: C2024/000056
Başvuru Tarihi	: 12.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mortadella 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 Mortadella Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mortadella Yemeği, sinirleri ayrılmış çiğköftelik dana eti ve kuyruk yağının çekilip içerisine karabiber, tuz, yumurta, Antep Fıstığı, galeta unu ve sarımsak ilave edilerek yoğrulması ve silindir şeklinde yuvarlanıp ayçiçek yağında mühürlenerek et suyu, domates salçası ve sirke (üzüm veya elma) karışımı içerisinde pişirilmesiyle üretilen bir et yemeğidir.

Mortadella İtalya’da salam ve sosis olarak tercih edilen bir et ürünü olarak bilinirken Hatay’da ise baharatlı, haşlanmış ve sosla servis edilen bir et yemeğidir. Mortadella ismi yemeğin kültürel uyarlama hikâyesini ve yerel kimliğe geçişini yansıtır.

Hatay, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, farklı kültürlerin, dinlerin ve mutfak geleneklerinin kesiştiği bir coğrafya olmuştur. 20. Yüzyılın başında bölgede Fransızların yaşadığı dönemden kalan et işleme tekniğiyle birlikte şekillenen Hatay Mortadella Yemeği, coğrafi sınırdaki bölge insanları tarafından “et rulosu”, “fıstıklı et rulosu” vb. adlarıyla da anılır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Mortadella Yemeği, Fransızların Hatay’da yaşadığı dönemden kalan bir miras olup o zamandan beri coğrafi sınırdaki önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Mortadella Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500-600 g çiğköftelik dana eti (sinirlerinden ayrılmış)
- 100-110 g galeta unu
- 1 diş sarımsak
- 50 g kuyruk yağı
- 10 ml sirke (üzüm veya elma)
- 16-20 g domates salçası veya domates rendesi
- 50-60 g Antep Fıstığı içi
- 1 adet yumurta
- 600-700 ml su
- 4 g karabiber
- 4-6 g kimyon
- 4-6 g tuz
- 600 ml su

Sos için:

- 15 g tereyağı
- 15-20 g tam buğday unu
- 8 g domates salçası

- 3 g sarımsak
- 3 g kimyon
- 3 g karabiber
- 200 ml et suyu
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

İç harç için öncelikle Antep Fıstığı içi suda bekletilir veya haşlanıp dış zarı soyulur. Ardından sinirleri alınmış dana eti ve kuyruk yağı kıyma makinesinde çekilip içerisine yumurta, tuz, dövülmüş sarımsak, doğranmış fıstık ve tereyağı ilave edilip yoğrulur. Yoğrulan harç jelatin, streç veya tülbente sarılıp dinlenmeye bırakılır. Dinlenen iç harç 5 eşit parçaya bölünür ve her biri 5-6 cm çapında silindirik haline gelecek şekilde yuvarlanıp rulo haline getirilir. Tavada kızgın ayçiçek yağında her bir parça mühürlenip kaynayan salçalı ve sirkeli et suyunda haşlanarak ortalama 30 dk. pişirilir.

Sosun hazırlanması için tereyağı, tam buğday unu ile kavrulur. Domates salçası, baharatlar, dövülmüş sarımsak ve köfte rulolarının kaynadığı sudan alınarak sos kıvam kazanıncaya kadar kaynatılır. Köfteler piştikten sonra dilimlenerek üstüne hazırlanan sostan dökülerek sıcak olarak servis edilir.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Mortadella Yemeği, Fransızların Hatay'da yaşadığı dönemden kalan bir miras olup o zamandan beri coğrafi sınırda önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.