

No: 1645 – Mahreç İşareti

BELEN TAVA

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1645
Tescil Tarihi	: 03.10.2024
Başvuru No	: C2023/000259
Başvuru Tarihi	: 19.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Belen Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
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	: Belen Tava ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Belen Tava ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Belen Tava, iri kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti, kuyruk yağı, salça, domates, soğan, sarımsak, yeşil biber, kırmızı biber ve baharatlar kullanılarak hazırlanan yemekdir.

Belen Tava sulu ancak yoğun bir yapıya sahiptir. Belen Tavayı pişirmek için toprak güveç kaplar kullanılır. Güveç kaplarda hazırlanan Belen Tava, odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilir. İsteğe bağlı olarak acılı üretim için 887 tescil numarası ile tescil edilen Samandağ Biberi de kullanılabilir.

Belen Tava coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırda öğünlerde tüketilmekle birlikte düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Belen Tava üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir. Üretimde kuzu eti tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Belen Tava için bileşenler (3-4 kişilik):

- 250 g kuzu kuşbaşı eti (isteğe bağlı olarak kuzu kıyma kullanılabilir)
- 200 g domates
- 100 g kuru soğan
- 60 g yeşil biber
- 60 g kırmızı biber
- 20 g sarımsak
- 5 g domates salçası
- 100 ml su
- 50 g kuyruk yağı
- 15 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber
- 2 g kekik

Küp küp doğranan kuyruk yağı, yaklaşık 65 °C sıcaklıkta 15 dakika tahta kaşıkla karıştırılarak eriyene kadar pişirilir. Kuyruk yağının yanmaması gerekir. Yağ tamamen eridiğinde, eriyen kısmı kullanmak için ayrılır.

Kırmızı biber, yeşil biber, domates ve soğan küp küp doğranır. Sarımsak biraz ezilir ve ardından küçük küçük doğranır. Hazırlanan malzemeler güvece eklenir. Üzerine tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve kekik eklenerek karıştırılır. Etler, kuşbaşıdan biraz büyük olacak şekilde doğranır ve güvece eklenir. Üzerine, bir kabın içinde su ve domates salçası karıştırılarak dökülür ve tüm malzemeler karıştırılır. Üzerine, her tarafına eşit gelecek şekilde eritilmiş kuyruk yağı dökülür. Etlerin kurumadan pişmesini sağlamak için üzerine yağlı kâğıt örtülür. Yaklaşık 200 °C sıcaklıkta taş fırında 15-20 dakika üst tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Belen Tava sıcak olarak, yufka ekmeği veya tırnak pide ile servis edilir.

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

Belen Tava, coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Belen Tavanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 ve Hatay Valiliğinden 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Pişirme süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Belen Tava ibaresi, logosu ile 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.