

**No: 1859 – Mahreç İşareti**



**HATAY ARAP KEBABI**

Tescil Ettiren  
**HATAY VALİLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1859  
**Tescil Tarihi** : 14.05.2026  
**Başvuru No** : C2023/000305  
**Başvuru Tarihi** : 27.11.2023  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Hatay Arap Kebabı  
**Ürün / Ürün Grubu** : Kebap / 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** : Hatay Arap Kebabı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Arap Kebabı 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	Arap Kebabı: Cg Gothicno Three

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Arap Kebabı; orta yağlı dana veya kuzu kıyma, zeytinyağı, kuru soğan, yeşil biber, domates, karabiber ve tuz kullanılarak Hatay ilinde üretilen yemektir. Üzerine, isteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz koyulduktan sonra sıcak olarak servisi yapılır.

Hatay Arap Kebabı, kapalı kapta ve buzdolabında 1 gün muhafaza edilebilir.

Hatay Arap Kebabı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Günlük öğünler ve özellikle ramazan ayında iftar sofraları, davetler vb. özel günler için üretilir. Tüketimi genellikle patatesli köfte ve lavaş veya pide ile yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Hatay Arap Kebabı üretiminde kullanılan bileşenler, tercihen coğrafi sınırdan elde edilir.

4 porsiyon Hatay Arap Kebabı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

500 g orta yağlı dana veya kuzu kıyma  
40 ml zeytinyağı  
200 g kuru soğan  
60 g yeşil biber  
500 g domates  
4 g karabiber  
6 g tuz  
Maydanoz (isteğe bağlı)

Bir tencereye zeytinyağı, kıyma ve küp Őeklinde dođranmıŐ kuru soğan koyulup kıyma suyunu Őekinceye kadar kavrulur. zerine, kabukları soyulup küp Őeklinde dođranmıŐ domates ve kĞk dođranmıŐ biber ilave edilip piŐirilir. Domates suyunu Őekince tuz ve karabiber eklenip karıŐtırılır ve piŐirme iŐlemine son verilir.

Hatay Arap Kebabı servis tabağına koyulur, üzerine isteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz serpilip sıcak olarak servisi yapılır. Kapalı kapta ve buzdolabında 1 gün muhafaza edilebilir.

### **Cođrafi İŐaretin Türü Mahreć İŐareti İse Cođrafi Sınır İćerisinde GerćekleŐmesi Gereken retim, İŐleme ve Diđer İŐlemler:**

Hatay Arap Kebabı Hatay ilinde köklü bir gećmiŐe sahiptir. Cođrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. retiminde kullanılan bileŐenler, tercihen coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile n bağı bulunan Hatay Arap Kebabının tüm üretim aŐamaları coğrafi sınırdaki gerćekleŐir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliđinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliđi ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüđünden rn konusunda uzman kiŐilerin katılımıyla ć kiŐiden oluŐan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve Őikyet zerine ise her zaman gerćekleŐtirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileŐenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün zelliklerinin uygunluđu.
- Hatay Arap Kebabı ibaresi, logosu ve mahreć iŐareti ambleminin kullanımının uygunluđu.

Denetim mercii, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerćek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerćekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki srećleri yrttir.