

No: 1786 – Mahreç İşareti

ANTAKYA SAKAL KALDIRAN TATLISI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1786
Tescil Tarihi	: 05.11.2025
Başvuru No	: C2024/000367
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, 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	: Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**ANTAKYA
SAKAL KALDIRAN TATLISI**



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı, Hatay yöresine ait tel kadayıf ile yapılan bir tatlı türüdür. İçerisinde tel kadayıf, tereyağı, tahin ve pekmez bulunur. Özellikle bayramlar, törenler ve özel günlerde yapılan bu tatlı, yöre halkı tarafından büyük bir beğeniyle tüketilir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı için bileşen listesi:

- 500 gr tel kadayıf
- 100 gr tereyağı
- 120 – 150 ml tahin (miktar isteğe bağlı olarak artıp azalabilir)
- 120 – 150 ml pekmez (miktar isteğe bağlı olarak artıp azalabilir)

Bir bakır tepside tereyağı eritilir, ardından tel kadayıflar kırılmadan bu yağa eklenir ve iyice karıştırılır. Yağ ile karışmış kadayıflar hafifçe kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Üzerine tahin ve pekmez eklenir ve karıştırılarak servis için hazır hale getirilir. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısının servisi sıcak olarak yapılır. Tahin ve pekmez miktarı damak zevkine göre ayarlanabilir.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibaresi, logosu ve 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.