

No: 1672 – Mahreç İşareti

HATAY BAKLA EZMESİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1672
Tescil Tarihi : 17.12.2024
Başvuru No : C2023/000306
Başvuru Tarihi : 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Hatay Bakla Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu : Bakla ezmesi / 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 Bakla Ezmesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Bakla Ezmesi 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	Bakla Ezmesi: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Bakla Ezmesi; haşlanmış iç bakla, sarımsak, tuz, tahin ve limon suyunun karıştırılıp üzerine kimyon, pul kırmızıbiber, zeytinyağı, limon suyu ve maydanoz konulması suretiyle Hatay ilinde üretilen mezedir. Servisi bakır tabaklarda yapılır.

Hatay Bakla Ezmesinin üretiminde, genellikle sakız bakla kullanılır. Baklalar uzun süre soğuk suda bekletilir, bakır kaplarda ve odun ateşinde yavaş yavaş haşlanır. Diğer bileşenler eklenince ahşap tokmakla ezilir.

Hatay Bakla Ezmesinin Hatay ilinde köklü bir geçmişi vardır. Hamam kültürünün yoğun olduğu coğrafi sınırdaki baklalar, geleneksel olarak genellikle hamamların külhanlarında ve carra adı verilen bakır küplerde yavaş yavaş haşlanır. Günlük öğünlerde sıklıkla tüketilir. Bayramlarda, davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Bakla Ezmesinin üretiminde, genellikle sakız bakla kullanılır. Baklalar, üretimden önce 24 saat soğuk suda bekletilir, süzülüp ayıklanır.

Ayıklanan baklalar, carra adı verilen bakır küplere konur ve baklaların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenerek hamamların külhanında ve odun ateşinde 20 saat haşlanır. Külhanda haşlama imkânı yoksa bakır tencerelerde ve kısık ateşte 7 saat haşlanır. Bu işlemden sonra baklaların üzerine eklenen sıcak su, bir taşım kaynadıktan sonra boşaltılır, tekrar su ilave edilip kaynatılarak kullanıma hazır hale getirilir.

1 porsiyon Hatay Bakla Ezmesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

200 g pişmiş bakla

5 g sarımsak

10 ml zeytinyağı

2 g tuz

30 g tahin

8 ml limon suyu

3 g kimyon

3 g pul kırmızıbiber

4 dal maydanoz

Haşlanmış bakla bir kaba koyulur üzerine sarımsak, tuz, tahin ve 4ml limon suyu ilave edilir ve homojen bir karışım elde edilinceye kadar gıda ile temasa uygun ahşap tokmak ile yaklaşık 2 dakika ezilir. Homojen karışım, bakır tabağa koyulup yayılır. Üzerine sırasıyla kimyon, pul biber, 4 ml limon suyu ve zeytinyağı ayrı ayrı ilave edilir. Hatay Bakla Ezmesinin servisi, üzerine en son ince kıyılmış maydanoz konulduktan sonra yapılır.

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

Hatay Bakla Ezmesi Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Bakla Ezmesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliğinden bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ise iki olmak üzere ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle baklaların hazırlanması ve pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün sunum şeklinin uygunluğu.
- Hatay Bakla Ezmesi 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.