

No: 1053 – Mahreç İşareti

HATAY KAYTAZ BÖREĞİ

Tescil Ettiren

İSKENDERUN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1053
Tescil Tarihi	: 23.03.2022
Başvuru No	: C2021/000359
Başvuru Tarihi	: 25.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Kaytaç Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mahallesi Atatürk Bulvarı No:51 İskenderun HAT
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Kaytaç Böreği ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Kaytaç Böreği ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Kaytaç Böreği; kare veya daire şeklindeki hamurun içine kıyma, soğan, nar ekşisi, pul biber ve karabiberden oluşan harç konulduktan sonra fırında pişirilen bir börek çeşididir. Hatay Kaytaç Böreği hamurunun içi yumuşak dışı çıtırır.

Geçmişte, coğrafi sınırdaki sadece bayramlara ve özel günlere özel olarak üretilen Hatay Kaytaç Böreği günümüzde her gün üretilen bir ürün haline gelmiştir.

Hatay Kaytaç Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hatay Kaytaç Böreğinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Hatay Kaytaç Böreği üretimi için bileşenler

Hamuru için

500 g buğday unu
5-10 g hamur mayası
400 ml ılık su
10 g beyaz şeker
10 g tuz

Kıymalı harç için

400 g yağsız kıyma
2 adet orta boy soğan
10 g salça
100 g tereyağı
100 ml bitkisel yağ
10 ml nar ekşisi
Baharatlar (pul biber ve karabiber)

Hamurun hazırlanması

Ilık su içine hamur mayası ve şeker ilave edilip karıştırılır. Üzerine, tuz ile birlikte azar azar un ilave edilir. Karıştırılıp yoğrularak yumuşak ancak ele yapışmayacak kıvamda homojen bir hamur elde edilir. Mayalanması için oda sıcaklığında yaklaşık 45 dakika kadar dinlendirilir.

Kıyma harcının hazırlanması

Yağsız kıymaya, sırasıyla ince kıyılmış ve tuz ile acı suyundan arındırılmış soğan, salça, nar ekşisi, 50 ml bitkisel yağ (yağlı kıyma kullanıldığında ilave edilmez), tercih edilen miktarda pul biber ve karabiber ilave edilerek yoğrulur.

Hatay Kaytaç Böreğinin yapılışı

Dinlendirilen hamur, sert ve temiz bir zemin üzerine konulup birkaç dakika yoğrulur ve 45-50 g ağırlığında bezelere bölünür. Eritilmiş tereyağı üzerine 50 ml bitkisel yağ ilave edilerek hazırlanan yağ karışımı zemine sürülür, üzerine bezeler konulup her bir beze, yaklaşık 30-35 cm uzunluğunda ve 10-15 cm genişliğinde oval ince bir yufka olacak şekilde elle açılır. Hamurun inceltilmesi sırasında eller sık sık yağ karışımına batırılır. Açılan yufkalar, uzunlamasına büzüştürülerek bir şerit haline getirildikten sonra kendi etrafında helezonik bir şekilde içeriden dışarıya doğru sarılarak börekler şekil verilir. Bu aşamada şekillendirilen börek daire şeklindedir ancak isteğe bağlı olarak kare şekline de getirilebilir. Şekillendirilmiş hamurların orta kısmı el ile düzleştirilerek yaklaşık 25 g kıymalı harc konur. Hazırlanan börekler, yağlanmış veya yağlı kâğıt konmuş tepsilere dizilir ve kenarları yağ karışımı ile yağlanır. Börekler 200°C sıcaklıkta önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişirilir. Böreklerin üst kısmı kahverengi olunca fırından çıkarılarak servis yapılır.

Hatay Kaytaç Böreği oda sıcaklığında 1 gün, buzdolabında 3 gün, derin dondurucuda ise 6 ay kadar muhafaza edilebilir.

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

Hatay Kaytaç Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Kaytaç Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskenderun Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İskenderun Lokantacılar Kebapçılar Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Kaytaç Böreği ibaresinin, logosunun 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.