

No: 1723 – Mahreç İşareti

HATAY BAHTENİS DOLMASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1723
Tescil Tarihi	: 21.04.2025
Başvuru No	: C2024/000253
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Bahtenis Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Bahtenis Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Bahtenis Dolması; maydanoz ile hazırlanan köftelerin, patates ve salçalı sosla ile beraber pişirilmesiyle üretilen Hatay iline özgü bir yemektir.

Hatay Bahtenis Dolmasının tarihçesine göre Hatay ilinde halk arasında maydanoz “bahtenis/bahteniz” olarak da adlandırılır. Bu sebeple, maydanoz ile hazırlanan bu yemek Hatay Bahtenis Dolması şeklinde adlandırılarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Bahtenis Dolması, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Bahtenis Dolması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Bahtenis Dolmasının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Bahtenis Dolmasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Bahtenis Dolması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g kıyma (tercihen yağsız/az yağlı ve çift çekilmiş kıyma),
- 500 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (kızartma için),
- 400 ml su,
- 300 g patates,
- 50 g ufalanmış ekmek (isteğe bağlı),
- 30 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 30 g tereyağı ve/veya sadeyağ,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber,
- 5 g kimyon (isteğe bağlı).

Hatay Bahtenis Dolmasının Hazırlanması ve Servisi:

Hatay Bahtenis Dolmasının üretiminde; özellikle köftelerin hazırlanması, yemeğin hazırlanması ile pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Yemeğin Hazırlanması ve Pişirilmesi: Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin/kabın içerisine; kıyma ve ince şekilde kıyılmış/doğranmış maydanoz, ufalanmış ekmek, tuz ve baharat konularak homojen hale gelecek şekilde iyice yoğrulur. Hazırlanan karışımdan genellikle mekik şeklinde (ortalama 3 cm uzunluğunda) köfteler yapılır. Patatesler ise genellikle elma dilimi olacak şekilde doğranır.

Önce patatesler daha sonra köfteler sıvı yağda kızartılır. Köfte ve patatesler hazır hale geldikten sonra başka bir tencere içerisinde tereyağı/sadeyağ eritilir ve salça ile beraber kavrulur, salçalı bir sos elde edilir. Kavrulan karışıma su ilave edilir. Hemen ardından kızartılan köfte ve patatesler aynı tencereye alınarak yaklaşık 15 dakika kadar ocakta kısık ateşte pişirilir. Bu süre sonunda Hatay Bahtenis Dolması tüketime hazır hale gelir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Hatay Bahtenis Dolması servis tabaklarına alınır. Hatay Bahtenis Dolmasının yanında genellikle pirinç pilavı ile beraber servisi yapılır.

Hatay Bahtenis Dolmasının sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Bahtenis Dolmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Bahtenis Dolmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Bahtenis Dolmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Bahtenis Dolmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Bahtenis Dolması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.