

No: 1082 – Mahreç İşareti

HATAY ORUĞU

Tescil Ettiren

İSKENDERUN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1082
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000360
Başvuru Tarihi	: 25.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Oruğu
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mahallesi Atatürk Bulvarı No:51 İskenderun HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Oruğu ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Oruğu ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Oruğu; köftelik bulgurun çeşitli malzemelerle yoğrulması suretiyle elde edilen hamur ve kıymalı iç harç ile dolgulu köftedir.

Hatay Oruğu piyasada iki şekilde bulunur.

Kibbe şeklindeki Hatay Oruğu; bulgur, kıyma, soğan, kimyon ve unun yoğrulmasıyla üretilen hamurun, silindir şekline getirilip içinin, iç harç ile doldurulması ve uçlarının sivri şekilde kapatılmasıyla elde edilir. Uzunluğu 15-20 cm, çapı ise 3-4 cm'dir.

Tepsi şeklindeki Hatay Oruğu; bulgur, kıyma, soğan, kimyon ve unun yoğrulmasıyla üretilen hamurun, tepsinin tabanına yayılıp üzerine, önce iç harcın daha sonra da tekrar hamurun serilmesi ile elde edilir. Fırınlanarak pişirildiği için dış kısmı kırırdır.

Hatay Oruğunun geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Hatay Oruğunun coğrafi sınırı ile ünü vardır.

Üretim Metodu:

Hatay Oruğu; dış harcın hazırlanması, iç harcın hazırlanması ve oruk yapımı olmak üzere 3 temel aşamada üretilir.

12 kişilik Hatay Oruğu için bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

Dış hamur için bileşenler

- 1 kg köftelik bulgur
- 1 kg az yağlı kıyma (dövülmüş veya ince çekilmiş)
- 15-20 g biber salçası
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 15-30 g pul biber
- 10 g kimyon
- 80-90 g buğday unu
- 10 g tuz
- 400-450 ml (yaklaşık 2-2,5 su bardağı) sıcak su

Dış hamurun hazırlanması

Köftelik bulgur, sıcak su ile yoğrulur ve 10-20 dakika şişmesi için beklenir. Üzerine ince kıyılmış soğan, kıyma, un, biber salçası, kırmızı pul biber, kimyon ve tuz katılıp tüm malzemeler birbirine karıştıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika yoğrulur ve 20-30 dakika dinlendirilir.

İç harç için bileşenler

500 g az yağlı kıyma
15-20 g biber salçası
1 demet maydanoz
100-150 g ceviz içi
2 adet orta boy soğan
150-200 ml zeytinyağı
10 g tuz
5 g karabiber

İç harcın hazırlanması

Kıyma, zeytinyağında kavrulmaya başlanır ve kırmızı rengini kaybettiğinde içine ince kıyılmış soğan, ceviz içi, biber salçası, karabiber ve isteğe göre pul biber eklenip kavurmaya devam edilir. Karışım ocaktan alınırken ince kıyılmış maydanoz ilave edilir.

Köftenin yapılışı

Dış ve iç harçlar, Hatay Oruğunun her iki şeklinin üretiminde de kullanılır.

Kibbe şeklindeki Hatay Oruğu: Eller ıslatılıp dış harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde, işaret parmağıyla 10-15 cm uzunluğunda ve 3-4 cm çapında bir silindir haline getirilir. Silindirin içine iç harç konulur ve her iki ucu da avuç içinde yuvarlatılarak sivri hale getirilip kapatılır. Dış harçtan silindir şeklinde köfte yapılması ve doldurulmasında, ekstrüzyon tekniği ile çalışan makineler de kullanılabilir. Hazırlanan Hatay Oruğu, tabanı bitkisel yağ ile yağlanmış dikdörtgen veya yuvarlak bir tepside 220-230°C sıcaklıktaki bir fırında 15-20 dakika pişirilir.

Tepsi şeklindeki Hatay Oruğu: Tepsinin tabanı yağlanır ve üzerine dış harç, boşluk kalmayacak şekilde ve bastırılarak 3-5 mm kalınlığında serilir. Dış harcın üzerine önce iç harç daha sonra da tekrar dış harç serilir. Üst tabakadaki dış harcın kalınlığı, tabana serilen dış harcınki ile aynı olmalıdır. Bu şekilde hazırlanan Hatay Oruğu 220-230°C sıcaklıkta bir fırında 15-20 dakika pişirilir. Pişen Hatay Oruğu dilimlenerek servis yapılır.

Hatay Oruğu, pişirildiğinde buzdolabı sıcaklığında (7°C) bir hafta, derin dondurucuda (-18°C) ise 6 ay raf ömrüne sahiptir. Pişirilmemiş Hatay Oruğu ise buzdolabı sıcaklığında (7°C) bir gün, derin dondurucuda (-18°C) ise 3 ay kadar raf ömrüne sahiptir.

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

Hatay Oruğunun geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bulunan Hatay Oruğunun coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeplerle Hatay Oruğunun 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 Oruğu 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.