

No: 1724 – Mahreç İşareti

HATAY PİRZOLALI YAPRAK SARMASI

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	: 1724
Tescil Tarihi	: 21.04.2025
Başvuru No	: C2024/000254
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Pirzolu Yaprak Sarması
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 Pirzolu Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Hatay Pirzolu Yaprak Sarması; hazırlanan iç harcın asma yaprağının içerisine sarılarak kuzu pirzola ile beraber pişirilmesiyle üretilen Hatay iline özgü bir sarma yemeğidir.

Hatay Pirzolu Yaprak Sarması; asmalardan taze olarak toplanan yapraklarla üretilbildiği gibi salamura asma yaprakları ile de üretilir. Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının, özellikle kuzu pirzolası ile pişirilmesi, iç harcına kıyma katılması ve kendine özgü pirzola ve asma yaprağı lezzeti ile Hatay ilinde yapılan diğer sarma yemeklerinin yanında ayrı bir yeri vardır.

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

Hatay Pirzolu Yaprak Sarması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Pirzolu Yaprak Sarması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kuzu pirzola,
- 500 g taze ve/veya salamura asma yaprağı,
- 500 ml su,
- 250 g pirinç,
- 250 g kıyma (tercihen kuzu kıyması),
- 50 g kuru soğan (isteğe bağlı),
- 25 g biber salçası/domates salçası,
- 25 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı,
- 10 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 ml limon suyu ve/veya 20 g limon dilimi (isteğe bağlı),
- 5 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber,
- 5 g tuz.

Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının Hazırlanması ve Servisi:

Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının üretiminde; özellikle asma yaprakları ve sarmaların hazırlanması ile pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Asma Yapraklarının Hazırlanması: Asma yapraklarının olabildiğince taze ve damarsız olanları tercih edilir. Asma yaprakları su ile özenle yıkanır ve temizlenir. Asma yaprakları, tencere içerisinde yeteri kadar haşlanır. Sonrasında soğuk sudan geçirilir, süzülür. Bu işlem asma yapraklarının renginin değişmemesine/kararmamasına katkı sağlar. Haşlanan asma yaprakları saplarından ayrılır.

Salamura asma yaprağı kullanılması durumunda ise asma yapraklarının fazla tuzlu olmaması için suda bekletilmesi gerekir ve sonrasında fazla suyu süzülür.

İç Harcının Hazırlanışı: Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin içerisine; pirinç, kıyma, sıvı yağ, salça, tuz, karabiber, rendelenmiş sarımsak ve/veya kuru soğan konulur ve iyice karıştırılır. Sarma için kullanılacak iç harcı elde edilir.

Sarmaların Hazırlanması ve Pişirilmesi: Asma yaprakları, damarlı kısımları üste gelecek şekilde açılır ve hazırlanan harçtan yeteri kadar içerisine konulup olabildiğince sıkı ve ince bir şekilde sarılır. Pişirilecek tencerenin/kabın alt kısmına tuzlanmış pirzolalar dizildikten sonra, üstüne sarmalar özenle yerleştirilir. Artan pirzola var ise aynı işlem ikinci bir kat şeklinde tekrar yapılır. Yemeğin üzerini kapatacak şekilde yeteri kadar su ilavesi yapılır. Sarmaların üstüne; kapatma için ve ağırlık vermesi amacıyla gıda ile temasa uygun tabak vb. kapatılır. Bu uygulama sarmaların açılmadan ve iyi bir şekilde pişirilmesi amacıyla yapılır. Yemek kaynadıktan sonra ocakta kısık ateşte yaklaşık 1 saat daha pişirilir. Pişirmenin tamamlanmasına yakın kapatılan tabak açılarak ısteğe bağlı olarak yemeğin üzerine; sıvı yağ, limon suyu/limon dilimi veya nar ekşisi konulabilir. Pişirilmesi tamamlanan, Hatay Pirzolu Yaprak Sarması servis tabaklarına alınır.

Servis: Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının ısteğe bağlı olarak yanında; yoğurt, domates, ayıklanmış taze nane/maydanoz ile beraber servisi yapılır.

Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının; ısteğe bağlı ılık ya da 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 Pirzolu Yaprak Sarmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının 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 Pirzolu Yaprak Sarmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Pirzolu Yaprak Sarması 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.