# No: 904 – Mahreç İşareti

# HOPA HAMSİLİ EKMEĞİ

Tescil Ettiren

## HOPA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 904 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 24.09.2021 |
| **Başvuru No** | **:** C2019/038 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 25.03.2019 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Hopa Hamsili Ekmeği |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Hamsili ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Hopa Ticaret ve Sanayi Odası |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Merkez Kuledibi Mah. Turgay Ciner Cad. No: 6 Kat: 1,2 Hopa 08600 ARTVİN |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Artvin ili Hopa ilçesi |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Hopa Hamsili Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hopa Hamsili Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Hopa Hamsili Ekmeği; ana malzeme olarak salamura hamsi ile mısır unu ve çeşitli sebzelerin karıştırılmasıyla elde edilen hamurun fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Salamura hamsi kullanılması nedeniyle tuzlu olduğu için, salatalık, turp veya soğan gibi garnitürlerle servis yapılır.

Hopa Hamsili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Hopa ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan bu ürün, yemeğin yanında katık olarak değil tek başına tüketilir. Üretiminde kullanılan malzemelerin çeşitliliği bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Üretimde kullanılan salamura hamsinin hazırlanması ve diğer malzemelerle karıştırılıp hamur elde edilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Hopa Hamsili Ekmeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Hopa Hamsili Ekmeği, geleneksel olarak Hopa ilçesinde üretilen mısır unu ve Hopa ilçesi kıyılarında avlanan balıklar kullanılarak üretilir.

Hopa Hamsili Ekmeğinin üretimi, salamura hamsinin hazırlanması ve hamsili ekmeğin pişirilmesi olmak üzere iki aşamadan oluşur.

Salamura hamsinin hazırlanması:

Malzemeler (1 kg salamura hamsi için):

- 1,5 kg hamsi
- 0,5 kg iri taneli kaya tuzu

Hamsiler, içleri temizlenip kafaları kesildikten sonra kılçıkları çıkarılmadan birkaç defa temiz sudan geçirilir. Kılçıkların çıkarılmaması, balıkların hamsi şeklini kaybetmemesi ve birbirine karışmaması açısından önemlidir.

Cam kavanozun en altına bir miktar kaya tuzu konup üzerine bir sıra hamsi dizilir. Kavanoz doluncaya kadar bu işlem tekrarlanır. En üste bir kat kaya tuzu konulduktan sonra kavanoz sıkıca kapatılır. En az bir hafta bekletilerek kullanıma hazır hale gelen salamura hamsi, serin ve güneş görmeyen bir yerde bir yıl kadar muhafaza edilebilir.

Hopa Hamsili Ekmeğinin üretilmesi:

Malzemeler:

- 250 g salamura hamsi
- 1 kg domates
- 500 g kuru soğan
- 1 demet pırasa
- 1 bağ pazı
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kırmızıbiber
- 170 ml zeytinyağı

- 30 g tereyağı
- 35 g biber salçası
- 500 g mısır unu
- 8 g tuz
- 170 ml ılık su

Balıkların kılçıkları ayıklanır ve domateslerin kabukları soyulur. Soğan, pırasa, pazı, maydanoz, kırmızıbiber, domates ve hamsi ince ince doğranır. Üzerine zeytinyağı, tereyağı, biber salçası, mısır unu, tuz ve ılık su eklenerek iyice yoğurulur. Genişçe bir tepsi zeytinyağı ile yağlandıktan sonra yoğrulmuş malzemeler, 3 cm kalınlığında bir daire oluşturacak şekilde tepsiye yayılır. 180 °C sıcaklıktaki fırında 1,5 saat pişirildikten sonra fırından çıkarılır. Tepsinin üstü örtülüp yarım saat bekletildikten sonra salatalık, turp veya soğan gibi garnitürlerle servis edilir.

Hopa Hamsili Ekmeği genellikle sıcak olarak tüketilir. Buzdolabında 1-2 gün süreyle muhafaza edilmesi mümkündür.

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

Hopa Hamsili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hopa Hamsili Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Hopa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hopa Esnaf ve Sanatkârlar Odası, Hopa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Hopa Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Hopa Hamsili Ekmeğinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Hopa Hamsili Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.