No: 1631 – Mahreç İşareti

HATAY TANDIR KAHKESİ

Tescil Ettiren

HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1631
Tescil Tarihi	**:** 15.08.2024
Başvuru No	**:** C2024/000073
Başvuru Tarihi	**:** 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Hatay Tandır Kahkesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kurabiye/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Tandır Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Tandır Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tandır Kahkesi; buğday unu, zeytinyağı, su, beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü ürünlerden birisidir. Hatay Tandır Kahkesi; Hatay iline özgü üretilen, halk arasında Hatay iline özgü bir kurabiye çeşidi olarak bilinir ve tüketilir.

Hatay Tandır Kahkesinin; halk arasında kahke baharatı olarak bilinen baharatlar ile tatlı ve tuzlu olarak iki şekilde üretimi gerçekleştirilir. Hatay Tandır Kahkesinde şeker ve tuzun birlikte kullanılmasının yanında, üretiminde kullanılan baharat karışımı sayesinde ürüne özgü baharat tadına ve kokusuna sahiptir. Ayrıca Hatay Tandır Kahkesinin üretiminde; renklendirici kullanılmaz.

Ürünün tarihçesinde; Hatay ilinde alışılagelen adıyla tandırda pişirilmesi sebebiyle halk tarafından geçmişten günümüze ‘‘Hatay Tandır Kahkesi’’ olarak adlandırılmıştır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tandır Kahkesi; özellikle ara öğünlerde atıştırmalık olarak, misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediyelik olarak takdim edilmesinin yanı sıra; bayram, festival vb. özel günlerde tüketilir.

Hatay Tandır Kahkesinin üretiminde; kıvamlı bir şekilde kahke hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Tandır Kahkesinin üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Tandır Kahkesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

- 2 kg buğday unu,
- 500 g beyaz şeker,
- 400 ml zeytinyağı,
- 250 ml su,
- 60 g susam,
- 40 g çörekotu,
- 30 g kahke baharatı: Rezene, tarçın, mahlep, kişniş, anason, muskat, kenevir tohumu içeren karışım (İsteğe bağlı olarak bu baharat/bitkilerden en az üçü kullanılabilir),
- 20 g tuz,
- 10 g hamur kabartma tozu,
- 10 g vanilya ve/veya vanilin, etil vanilin.

Yukarıdaki miktarlar; sunulacak kişi sayısı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir. Tuzlu kahke hazırlanmasında ise damak zevkine bağlı olarak istenilen miktarda kullanılacak beyaz şeker miktarı azaltılabilir.

Hatay Tandır Kahkesinin Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye zeytinyağı, su, tuz ve beyaz şeker konulur. Homojen bir karışım elde etmek için tuz ve şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Daha sonra un ve hamur kabartma tozu hariç bileşenler de aynı kaba eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından un ve hamur kabartma tozu da kontrollü bir şekilde azar azar

eklenir ve bu karışım yoğurulur. Elde edilecek hamurun yoğun kıvamlı ve homojen bir biçimde iyice karışmış olması istenir. Bu hamurdan genellikle ortalama 25 gram hamur yumakları alınıp elle yuvarlak halka şekli verilir. Ardından isteğe bağlı olarak üzerine çörekotu, susam ve beyaz şeker konulabilir.

Hatay Tandır Kahkesinin Pişirilmesi:

Hatay Tandır Kahkesinde pişirme işlemi tandırlarda/fırınlarda gerçekleştirilir.

Hatay Tandır Kahkesinin pişirme sıcaklığı; ortalama 140 °C olup yaklaşık 25 dakikalık bir süre zarfında kontrollü bir şekilde pişirme tamamlanır.

Hatay Tandır Kahkesinin hazırlanmasından ve pişirilmesine kadarki tüm üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Depolanması ile Piyasaya Arzı:

Hatay Tandır Kahkesi; üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan ari bir biçimde, doğrudan güneş ışığını almayacak şekilde korunarak muhafaza edilir.

Hatay Tandır Kahkesi; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak oda sıcaklığı koşullarında ve/veya serin ortamlarda muhafaza edilir. Daha uzun muhafaza için soğuk zincir şartlarında depolanır ya da muhafaza edilebilir.

Hatay Tandır Kahkesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Tandır Kahkesinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Tandır Kahkesinin tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

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:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Tandır Kahkesi ibaresinin 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.