

**No: 915 – Mahreç İşareti**

**HATAY KABAK TATLISI**

Tescil Ettiren

**ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 915
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020 / 449
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.12.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Kabak Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık ürünleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No: 4/D Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Kabak Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Kabak Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Kabak Tatlısı, *Cucurbita maxima* ve *Cucurbita moschata* türündeki kışlık balkabaklarının kireç kaymağında dinlendirilmesinin ardından, şerbet içinde pişirilmesi ile elde edilen tatlıdır. Hilale benzer şekilde veya küp şeklinde kesilerek ve isteğe bağlı olarak üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.

Kireç kaymağında bekletilmeleri sebebiyle kabakların dış kısmı sert, pürüzsüz ve cam görünümünde, iç kısmı ise yumuşak olur. Hatay Kabak Tatlısı, paketlenmemiş halde buzdolabında 1 hafta, vakumlu ambalajla paketlenmiş olarak ise 1 ay muhafaza edilebilir.

Hatay Kabak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve özellikle kireç kaymağında dinlendirilmesi aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.



Şekil 1. Hatay Kabak Tatlısı

#### Üretim Metodu:

Hatay Kabak Tatlısının üretiminde kullanılan kireç kaymağını üretmek amacıyla bir kapta, 9 litre suya 1 kg sönmemiş kireç eklenip karıştırılır ve bir gece dinlendirilir. Kabın dibine kireç çöker ve üzerinde kalan çözelti, kireç kaymağı olarak adlandırılır. Kabaklar yıkanarak ortadan ikiye bölünür ve çekirdek yuvaları temizlenir. Kabukları soyularak 2 - 4 cm kalınlıkta hilale benzer şekilde uzunca dilimlenir ve bir kap içerisine katmanlar halinde dizilir. Üzerine, kabak dilimlerini tamamı kapatacak kadar kireç kaymağı ilave edilir.

Kireç kaymağında en az bir gece bekletilen kabaklar, kireç kaymağında bulunan kalsiyumun dış yüzeyden içeriye doğru difüzyonu sebebiyle sertleşir. Ancak difüzyon ile kalsiyum gradiyenti oluştuğundan, meyvenin en dış kısmında en yüksek sertlik derecesi görülürken meyvenin merkezine doğru yumuşama başlar. Bu nedenle Hatay Kabak Tatlısının dışı gevrek içi yumuşak yapıda olur.

Kireç kaymağından çıkarılan kabak dilimleri, birkaç saat suda bekletilip birkaç kez yıkanır. Daha sonra 1/1 oranında beyaz şeker ve su karıştırılıp kaynatılır. Kabak dilimleri bu şerbetin içine konulur. Her 1 kg kabağa 5 - 10 g olacak şekilde limon tuzu eklenir ve orta ateşte kabaklar şerbeti eminceye kadar pişirilir. Kabakların şerbeti emdiği, bir çatalın kabağın yarısına kadar batırılması ile kontrol edilir. Çatalın açtığı deliklere şerbet dolduğunda pişirme sonlandırılır.

Hatay Kabak Tatlısı, bir gün dinlendirildikten sonra, doğrudan veya vakumlu ambalajla paketlenerek satışa sunulur. Hatay Kabak Tatlısı, paketlenmemiş halde buzdolabında 1 hafta, vakumlu ambalajla paketlenmiş olarak ise 1 ay muhafaza edilebilir. Hatay Kabak Tatlısı hilal şeklinde veya küpler halinde doğranarak ve isteğe bağlı olarak üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.

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

Hatay Kabak Tatlısının üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve özellikle kireç kaymağında dinlendirilmesi aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Kabak Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Antakya 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; Hatay Kabak Tatlısının üretimi, üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu; ürünün sunum şeklinin uygunluğu ile Hatay Kabak Tatlısı ibaresinin, logosunun ve 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.