

No: 1589 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP HAYLAN KABAĞI REÇELİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1589
Tescil Tarihi	: 13.05.2024
Başvuru No	: C2021/000502
Başvuru Tarihi	: 01.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli; haylan kabağı, beyaz şeker, limon ve 27 sayı ile coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı kullanılarak Gaziantep ilinde üretilen yeşil-açık sarı renge sahip reçeldir. Meyve oranı en az %45, refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde miktarı ise en az %68 olmalıdır. Raf ömrü 2 yıldır.

Haylan kabağının tür ismi *Lagenaria siceraria* L. olup monoik çiçek yapısına ve büyük beyaz çiçeklere sahiptir. Coğrafi sınırda ağustos ve eylül aylarında hasat edilir. Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli üretiminde ortadaki çekirdekli kısım çıkarıldıktan sonra rendelenerek ya da dilimlenerek kullanılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli, Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg haylan kabağından; kabakların büyüklüğüne, soyulma kalınlığına ve çekirdek yatağının genişliğine bağlı olarak değişimle birlikte ortalama 1 kg reçel elde edilir.

Bileşenler:

- 1 kg haylan kabağı
- 1 kg beyaz şeker
- 1 adet limon (3-5 damla)
- 30-40 g Antep Fıstığı içi
- 400-500 ml su

Antep Fıstığı içi kaynatılıp yumuşayan kırmızı zar kabuğu soyulur. Soyulan Antep Fıstığı içi, reçelde küflenme oluşmaması için iyice kurutulur.

Haylan kabağı yıkanır, yeşil dış kabuğu çok ince soyulduktan sonra iri dişli rendeyle rendelenir ya da soyacakla ince ince dilimlenir. Haylan kabağının iç kısmı yumuşak ve çekirdekli. Rendelenecek veya dilimlenecek kısım, sadece dıştaki sert kısım olup ortadaki yumuşak ve çekirdekli kısım ayrılmalıdır.

Rendelenmiş veya dilimlenmiş haylan kabağının suyu elde sıkılıp üzerine kaynar su ilave edildikten sonra kabağı çok yumuşatmayacak şekilde orta ateşte yaklaşık 5-6 dk kaynatılır. Üzerine 1 kg şeker ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Kabak, şeffaf ve parlak bir renk alınca üzerine limon sıkılıp birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Kabukları soyulmuş Antep Fıstığı içi reçele eklenip karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli, soğuduktan sonra kavanozlara doldurularak serin bir yerde saklanır. Raf ömrü 2 yıldır.

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

Gaziantep Haylan Kabağı Reçelinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Haylan Kabağı Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli ibaresinin 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.