

No: 1067 – Mahreç İşareti

**ANTEP HAYLAN KABAĞI KURUSU /
GAZİANTEP HAYLAN KABAĞI KURUSU**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1067
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2017/220
Başvuru Tarihi	: 30.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak kuru / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Sokak No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru; Latince tür ismi *Lagenaria siceraria L.* olan monoik çiçek yapısına sahip, büyük beyaz çiçekleri olan haylan kabaklarının kurutulmasıyla elde edilen kışlık üründür. Sert ve kırılğan yapıdadır.

Kurutma işlemi genellikle ağustos ve eylül aylarında, 25 gün/ay ve 19-28 km/saat hızla esen rüzgârda ortalama 30-35 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir. Kurutma işlemi nem oranı %5'e düşüncye kadar devam ettirilir.

Gaziantep'te Tibetan Platosu üzerinden aralık ayından nisan ayına kadar sürekli ve güçlü, haziran ayından ekim ayına kadar ise sakin rüzgârlar hâkimdir. Bu rüzgârlar, ürünün kurutulmasında nem oranının dengelenmesine ve homojen bir kurutma sağlanmasına imkân tanır.

Antep Haylan Kabağı Kurusunun / Gaziantep Haylan Kabağı Kurusunun fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda yer almaktadır.

Özellik	Değer
Genel görünüm (Dış)	Açık yeşil-sarımsı renkte, benek, kırık ve güneş yanığı olmayan, tüm kısmı kurumuş özellikte
Genel görünüm (iç)	Dış kısmından daha açık renkte, benek, kırık ve güneş yanığı olmayan, tüm kısmı kurumuş özellikte, çekirdeği ve iç kısmı tam olarak alınarak üniform kurutulmuş
Şekil	Ana meyvenin enlemesine ortadan ikiye bölünmüş, bükük, kıvrık eliptik
Renk	Açık yeşil-sarımsı
Kırılğanlık	Hafif kuvvet uygulandığında kırılğan, esnek olmayan-gevrek özellikte
Uzunluk	6-7 cm
Kalınlık	1-2 mm
En	4-5 cm
Kuru madde oranı	% 5-6

Üretim Metodu:

Gaziantep ilinde haylan kabağı, derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti çok iyi, organik ve mineral maddelerce zengin topraklı, pH değeri 6-7 civarında topraklarda yetiştirilir. Kol atmayan ve toplu halde büyüyen kabak fideleri 60-80 cm sıra arası 50-60 cm sıra üzeri mesafeler verilerek ocaklara dikilir. Dekara 4-6 ton arasında iyice yanmış çiftlik gübresi verilebilir. Hasat büyüklüğüne gelmiş olan haylan kabakları, ağustos ayından eylül ayının ilk yarısına kadar sabah ve akşam saatlerinde meyvelerin sapı bıçakla veya makasla kesilerek hasat edilir. Hasat sonrası hemen kurutma aşamalarına geçilir. Kurutma işlemi ağustos ve eylül ayında yapılır.

Toplanan kabaklar yıkanır, sap kısımları kesilir, kabukları soyulur. Enlemesine iki veya üç parçaya bölünerek, her parçanın iç kısımları oyulur. İç kısımları çıkartılan kabaklar, 10-15 cm uzunluğundaki iğne ile açık kısımları aşağıya bakacak şekilde gıda ile temasa uygun pamuklu ip üzerine dizilir. Bir diziye genellikle 50 adet kabak dizilir. Güneş ışığından en iyi yararlanabilecek şekilde üçgen şeklinde, ayaklı ve destekli, ahşap sergilere, birbirine temas etmeyecek şekilde asılır. Güneş ışınlarının en yüksek olduğu saatlerde, hafif rüzgârlı bir yerde

kurutma işlemi gerçekleşir. Doğrudan güneş ışınlarına maruz kalması durumunda ürün hasar görür ve kuruduktan sonra siyah benekler oluşur. İplerde herhangi bir kopma ya da esneme olup olmadığı sık sık kontrol edilir. Kurutma işlemi iklim özelliğine göre 4-5 gün sürer. Havanın yağışlı olması durumunda bu süre, 1 haftayı bulur. Kuruma süreci tamamlanınca ipler bağlantı yerlerinden çıkarılıp uçları birleştirilerek diziler birbirine bağlanır.

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru; 6-7 cm uzunluğunda, 1-2 mm kalınlığındadır, açık yeşil-hafif sarımsı renklidir.

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru; ipe dizili halde asılarak kuru ve serin yerlerde muhafaza edilir. Bağlı nemin en çok %50-55, sıcaklığın ise 15-18°C olduğu koşullarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kurusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan haylan kabağının coğrafi sınırda yetiştirildiğinin müstahsil makbuzu veya beyan üzerinden denetlenmesi.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru 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.