

No: 747 – Mahreç İşareti

ADAPAZARI KABAK TATLISI

Tescil Ettiren

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 747
Tescil Tarihi	: 03.05.2021
Başvuru No	: C2020/166
Başvuru Tarihi	: 02.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Adapazarı Kabak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cd. No:19 Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınırı	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Adapazarı Kabak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adapazarı Kabak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adapazarı Kabak Tatlısı; coğrafi sınırdaki yetişen ve 501 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli bulunan Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı kullanılarak yapılır.

Adapazarı Kabak Tatlısı pişirildikten sonra fırınlanarak ya da fırınlanmadan tüketime sunulabilir. Üzerine tahin, kaymak ve ceviz gibi lezzet vericiler dökülür.

Geçmişe eskiye dayanan Adapazarı Kabak Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adapazarı Kabak Tatlısının üretiminde, 13-15 kg ağırlığında olan ve normal gelişimini tamamlamış Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı kullanılır. Kabak öncelikle dilimleri hizasında (boğumlarından) kesilir. Kabukları bıçak ile ayrılır, temizlenir ve dilimlere ayrılır. Dilimler 7-9 cm uzunluğunda, 3-6 cm genişliğinde kesilir. Küçük parçalara ayrılmış kabak, içme suyu ile yıkanarak, kabuk ve çekirdek parçaları uzaklaştırılır. Yıkandıktan sonra kesilmiş meyve parçaları, ürünün kıvamının bozulmaması için açıkta veya oda sıcaklığında bekletilmez. Üretimde kullanılacak kabakların ağırlığının yarısı kadar beyaz şeker 1/3 lük miktarı kabak parçalarının üzerine serpilir, üzeri örtülür ve buzdolabında yaklaşık 24 saat dinlendirilir.

Pişirme kabı içerisine, dinlendirilen kabaklar koyulup üzerine, kabakların ağırlığının yarısı kadar içme suyu ilave edilip pişirmeye başlanır. Pişirme süresi boyunca beyaz şeker 2/3 lük kısmı eşit aralıklarla üzerine serpilir.

Pişirme işlemi 25-30 dakikayı geçmemelidir. Aksi takdirde kabaklar çok yumuşar ve dağılır.

Pişirme işlemi başlangıcında şeker, su ve kabak karışımı karıştırılabilir. Ancak daha sonra müdahale edilmemelidir. Sonradan yapılacak karıştırma, kabakların parçalanmasına neden olabilir.

Pişirme sırasında 2-3 adet karanfil eklenmesi, ürünün lezzetini artırır.

Kabaklar pişerken kabın kapağı kapalı tutulur. Son 10 dakika kapak açılarak, oluşan buharın serbest bırakılması sağlanır.

Kabaklar piştikten sonra, isteğe bağlı olarak fırınlanabilir. Fırınlama işlemi, 175-180 °C'de 8-10 dakika uygulanır.

Adapazarı Kabak Tatlısının üzerine tahin, kaymak ve ceviz gibi lezzet vericiler dökülerek servise hazır hale getirilir.

Adapazarı Kabak Tatlısı günlük üretilip tüketilir. 3-6°C sıcaklıkta 2 gün tazeliğini koruyabilir.

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

Adapazarı Kabak Tatlısı üretiminde, coğrafi işaret tescilli Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı kullanılır. Ayrıca geleneksel üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirdiğinden yöreyle ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, Mutfak Sanatları ve Gastronomi Bölümünden birer üyeden oluşan toplam 3 kişilik mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından, üretimde Sakarya Beyaz Kestane Kabağının kullanılması, üretim metodunda uygunluğu, kullanılan şeker oranı ile Adapazarı Kabak Tatlısı ibaresi 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.