

**No: 719 – Mahreç İşareti**

**ANTALYA KABAK TATLISI**

Tescil Ettiren

**ANTALYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 719
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/134
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.09.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antalya Kabak Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kabak tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Çevreyolu Üzeri Göksu Mah. Gazi Bulvarı No:481 Kepez ANTALYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Antalya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antalya Kabak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Kabak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Antalya Kabak Tatlısı Antalya ili ile özdeşleşmiş, yöre adı ile bilinirlik kazanmış ve yöreye özgü sunumu olan bir tatlıdır.

Antalya Kabak Tatlısı; soyulmuş bal kabağı dilimlerinin toz şekerde bekletilip ocakta pişirildikten sonra üzerinin kuzinede ya da fırında kızartılması suretiyle üretilir. Kızartılmış bal kabaklarının üzerine çifte kavrulmuş tahin dökülür ve üzerine ceviz içi serpilerek tüketime hazır hale getirilir.

Geçmişe eskiye dayanan ve Antalya iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektiren Antalya Kabak Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler:

1,5 kg bal kabağı (dilim genişliği yaklaşık 7 cm)  
600 g toz şeker  
100 g çifte kavrulmuş tahin  
100 g ceviz içi  
Yarım limon

#### Yapılışı:

Üretimde Antalya ilinin Döşemealtı ilçesinin Camili Köyünde yetiştirilen bal kabağı kullanılır. Tatlının üzerinde kullanılan tahin ise Antalya'nın Manavgat ilçesinde üretilen susamdan elde edilir. Bal kabağı dilimlenir ve dış sert kabukları soyulur. Kabağın kabuklarını soyma işlemi önemlidir, ustalık gerektirir. Üzerindeki beyaz zar kalın bırakılırsa pişerken sertleşir, ince bırakılırsa kabak dağılır. Kullanılan kabağın her dilimi 3 eşit parçaya bölünür. Doğranan kabaklar, 600 g şekerle yatırılarak 12-24 saat bekletilir. Şekerle yatırma sırasında kabağa berraklık vermesi ve şekerin kristalleşmesini önlemek için üzerine yarım limonun suyu eklenir. Şekerle yatırılan ve sulanan kabak yaklaşık 2-3 saat kendi suyunda ters yüz yapılarak ocakta ağır ateşte pişirilir. Pişirme sırasında oluşan köpük, tatlının tadını ve rengini bozmaması için alınır. Şekerin yoğunlaşması ve kıvam alması, ocaktaki pişme süresinin tamamlandığını gösterir. Ocakta pişen kabaklar tepsiye alınarak, önceden 175 °C ısıtılan kuzinede ya da fırında 15-20 dakika üstü kızarana kadar fırınlanır. Üzerine çifte kavrulmuş tahin dökülüp ceviz içi serpilerek oda sıcaklığında servis edilir.

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

Antalya Kabak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır ve Antalya iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde Antalya ili Döşemealtı ilçesi Camili Köyünde yetiştirilen bal kabakları kullanılır. Tahin ise Manavgat ilçesinde üretilen susamdan elde edilir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antalya Kabak Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Antalya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Antalya Gıda Mühendisleri Odası ve Antalya Ticaret Borsasından konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine ařađıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluđu.
- Üretimde kullanılan bal kabağının Döşemealtı ilçesinin Camili Köyünden temin edilmesi, tahinin ise Manavgat ilçesinde yetişen susamdan elde edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antalya Kabak Tatlısının görsel açıdan uygunluğu.
- Antalya Kabak Tatlısı 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.