

No: 852 – Mahreç İşareti

AYDIN KABAK TATLISI

Tescil Ettiren

AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 852
Tescil Tarihi	: 17.08.2021
Başvuru No	: C2020/311
Başvuru Tarihi	: 22.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Kabak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Güzelhisar Mah. İstiklal Cad. Aydın Belediye Sarayı 4/1 Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Kabak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Kabak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Kabak Tatlısı; halk arasında öktüz kabağı olarak bilinen bol lifli *Cucurbitamoschata* türü bal kabağından üretilir. Bal kabağı dilimleri 2 veya 4 mm kalınlıktadır. Görünümü saydam olup çatal batırıldığı zaman kırılmadan diri bir şekilde durur.

Aydın Kabak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır ve özellikle ramazan ayında iftar sofralarında yer alır. Bal kabaklarının yıkandıktan sonra bir gün bekletilmesi; dilimlenirken iç kısmındaki çekirdeklerin, yumuşak lifli dokunun ve dış kabuklarının temizlenmesi ile dilim kalınlıklarının 2 veya 4 mm olması, coğrafi sınıra özgü nitelikler olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Aydın Kabak Tatlısının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (6 kişilik)
3 kg bal kabağı,
1,5 kg toz şeker (sakkaroz),
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi,
Tahin

Bal kabağı dilimlenmeden önce iyice yıkanır ve bir gün bekletildikten sonra iki veya üç parmak genişliğinde dilimler halinde kesilir. Dilimlerin iç kısmındaki çekirdekler, yumuşak lifli doku ve dış kabuk alınır.

Temizlenmiş bal kabağı dilimleri, Aydın Kabak Tatlısının en önemli ayırt edici özelliği olan 2 veya 4 mm olacak şekilde ince dilimler halinde doğranır ve kalın tabanlı yayvan şekilli tencereye konularak üzerine toz şeker dökülür. Kabak kokusunun engellenmesi için pişirme kabı kapatılarak bir gece bekletilir.

İnce kabak dilimlerinin pişirilmesi sırasında şekerin karamelize olmaması için, dilimlerin şeklini bozmadan dilimler ters düz edilerek veya hafifçe karıştırılarak orta ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Kabak dilimleri, yumuşadıktan sonra şerbetinin koyulaşması için bir süre tencerenin kapağı açık vaziyette pişirmeye devam edilir.

Pişirme işlemi; kabak dilimlerine çatal hafifçe batırıldığında kabak dilimlerinin hafif çıtır olduğu, çatal üzerine alındığında ise dilimlerin dağılmadan, kırılmadan ve esnek halde görüldüğünde sonlandırılır. Pişmiş kabak dilimleri, ters düz edilerek bir tepsiye dizilerek soğumaya bırakılır.

Aydın Kabak Tatlısı, +2 veya +4 °C arasındaki sıcaklıkta muhafaza edilir ve soğuk olarak tüketime sunulur. Yanında tahin ve dövülmüş ceviz içi ile servis edilmesi tavsiye edilir.

Aydın Kabak Tatlısının ambalajlanarak satışa sunulmasına ilişkin şartlara aşağıda yer verilmektedir.

- Cam kavanoz veya gıda ile temasa uygun teneke ambalaj kullanılmalıdır.
- Üretimden sonra 2 yıl içinde tüketilmesi tavsiye edildiğinden tavsiye edilen tüketim tarihi, ambalajda belirtilmelidir.
- Ürün, serin ve rutubetsiz bir ortamda muhafaza edilmelidir.
- Ürünün ambalajı açıldıktan sonra buzdolabında, +2 veya +4 °C'de muhafaza edilmesi gerektiği ambalajda belirtilmelidir.
- Ürün 80 °C'de pastörize edilerek ambalajlanmalıdır.

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

Aydın Kabak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde bol lifli *Cucurbitamoschata* türü balkabaklarının kullanılması ve ayrıca bal kabaklarının yıkandıktan sonra bir gün bekletilmesi; dilimlenirken iç kısmındaki çekirdeklerin, yumuşak lifli dokunun ve dış kabuklarının temizlenmesi ile dilim kalınlıklarının 2 veya 4 mm olması coğrafi sınıra özgü üretim metodu olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aydın Kabak Tatlısının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Aydın Büyükşehir Belediyesi, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Adnan Menderes Üniversitesi ile Aydın Ticaret Odası, Aydın Lokantacılar Esnaf ve Sanatkarları Odasından konuda uzman en az 3 üyenin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Gerek görülmesi halinde üretimde kullanılan bal kabaklarının *Cucurbitamoschata* türü olduğunun laboratuvar ortamında test edilmesi.

- Bal kabağının yıkanması; dilimlenirken çekirdeklerinin, yumuşak lifli dokusunun ve dış kabuğun çıkarılması; dilimlerin 2 veya 4 mm kalınlığında olması aşamalarının uygunluğu.
- Ürünün çatal üzerinde diri ve şeffaf olarak kırılmadan durması.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Aydın 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.