



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVRUPA BİRLİĞİ&APOS;NDE TESCİLLİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretlere, denir. Tescilli ürünler taklit ve çağrıştırmaya karşı Türkiye ve Avrupa Birliği tarafından koruma altına alınmıştır.

AB'nin coğrafi işaret listesinde Türkiye'den ilk Gaziantep Baklavası sırasıyla Aydın İnciri, Malatya Kayısı, Aydın Kestanesi, Taşköprü Sarımsağı, Milas Zeytinyağı, Bayramiç Beyazı, Giresun Tombul Fındığı ve Antakya Künefesi ile tescil edilmiş 9 ürün bulunmaktadır.

1- GAZİANTEP BAKLAVASI

En lezzetli, en zahmetli Türk tatlılarından biri olan Antep baklavası, AB tescilli Türkiye ürünlerinin başında geliyor. Gaziantep'te usta çırak ilişkisiyle öğretilen ve nesilden nesile aktarılan baklava ustalığı, sadece bu şehirde değil, tüm ülkede çok önemli bir yere sahip. Kullanılan malzemenin kalitesi, yapılış biçimi ve eşsiz lezzetiyle tüm baklavalardan ayrılan Gaziantep baklavası; genellikle 40-45 kattan oluşan incecik bir hamur. Antep fıstığı, tereyağı ve şerbetle hazırlanıyor. Baklava, taş fırınlarda meşe odunuyla üstü altın sarısı olana kadar pişiriliyor. Piştikten sonra hazırlanan şerbet baklavanın üstüne dökülüp, servis ediliyor.

2- AYDIN İNCİRİ

Türkiye'de incirin anavatanı Aydın. Şehir, dünyadaki incir üretiminin de önemli bir kısmını karşılıyor. Çok hassas ve narin bir meyve olan incirin ağacı ise kök vermeyi çok sevmekle beraber fazla su istememesiyle çok nemli, fazla yağışlı bölgelerde yetişmiyor. Sarı lop incir olarak da bilinen Aydın incirinin dağda ve ovada yetişen iki ayrı türü de bulunuyor.

3- MALATYA KAYISISI

Tarihi kaynaklara göre Asya coğrafyası kayısının ana vatanı sayılıyor. Türkiye topraklarında ise bu özellik Malatya'ya ait. Malatya kayısı; lezzeti, kokusu ve kalitesiyle AB tescilli Türkiye ürünlerinin başında geliyor. Soğuk, uzun süren kış ve sıcak geçen yazı seven kayısı, birçok farklı çeşide de sahip. Hem kurutulmuş hem de taze olarak tüketilen Malatya kayısı, tatlılarda ve yöresel yemeklerde de sıklıkla kullanılıyor.

4- AYDIN KESTANESİ

Kestanenin Aydın'da yetişen çeşidi AB tescilli Türkiye ürünlerinden biri. Aydın kestanesi; büyüklüğü, parlak kolay soyulan kabuğu ve yumuşak etli meyvesiyle diğer kestanelerden ayırt edici özelliklere sahip. Büyük Menderes nehrinden sulanan platolarda, ılıman bir iklimde yetişen Aydın kestanesi, lezzeti ve kalitesiyle Türkiye için muhteşem bir değer.

5- MİLAS ZEYTİNYAĞI

Türkiye'nin coğrafi işaret almış en önemli ürünlerinden biri de Milas zeytinyağı. Milas zeytinyağı, ilçe sınırlarında Memecik türü zeytin ağaçlarından erken dönemde hasat edilen zeytinlerden, soğuk sıkım yöntemiyle ediliyor. Yoğun aroması ve polifenol, oleik asit gibi değerleri maddeler açısından zenginliğiyle bilinen Milas zeytinyağı, genizde hafif bir yanma hissi bırakmasıyla da biliniyor.

6- TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI

Yemeklere kattığı lezzet ve şifa dolu zengin besin içeriğiyle çok önemli bir yere sahip olan sarımsağın Türkiye'deki adresi ise Kastamonu Taşköprü. Baş kabuğunun rengi beyaz, dış kabuğunun rengi ise pembe olan Taşköprü sarımsağı, keskin kokusu ve kendine has olan acılığıyla tanınıyor.

7- BAYRAMIÇ BEYAZI

Bayramiç beyazı AB tescilli alan mis kokulu nefis bir meyve. Çanakkale'nin Bayramiç ilçesinde yetişen endemik meyve; tadı, kokusu, aroması ve görünümüyle gerçekten özel bir yere sahip. Başka topraklarda yetişemeyen Bayramiç beyazı, verimli ve kaliteli ürün veren ağaçlardan alınan tohumlardan elde ediliyor. Kaz Dağları'nın eteklerinde yetişen Bayramiç beyazı, erkenci, orta ve geç olmak üzere üç dönemde yetişiyor.

8- GİRESUN TOMBUL FINDIĞI

Giresun Tombul Fındığı tescilli coğrafi işaretler arasına girmesiyle birlikte AB ülkelerinin tamamında koruma altına alınmış oldu. Kendine özgü tat ve lezzeti, çiğ veya kavrulup yendiğinde damakta bıraktığı aroması, Giresun Tombul Fındığı'nı diğer fındık çeşitlerinden ayıran özellikleridir. Kahverengi, parlak, loblu ve ucu hafif tüylüdür.

9- ANTAKYA KÜNEFESİ

En son 13 Mart 2023 tarihinde Antakya Künefesi, AB tescilli coğrafi işaret alıp koruma altına alınmıştır. Künefe, tereyağlı kadayıf, tabanı yağlanmış küçük bakır veya alüminyum yayvan bir tepsiye serilir. Künefelik peynir, tereyağlı kadayıf karışımının üzerine eşit olarak dağıtılır, kalan tereyağlı kadayıf üst tabaka olarak serilip kısık ateşe alınır. Altı kızaran künefe alt üst edilir ve üzerine sıcak şerbet dökülür. Yapımında Hatay'ın künefelik peynirleri kullanılır.

Antep baklavası (2013)

Aydın inciri (2016)

Malatya kayısı (2017)

Aydın kestanesi (2020)

Milas zeytinyağı (2020)
Bayramıç beyazı (2021)
Tařkoprú sarımsağı (2021)
Giresun tombul fındığı (2022)
Antakya kúnefesi (2023) tarihinde AB tarafından tescillenmiřti.

Türkiye'nin AB'nin tescil sırasında bekleyen 45'e coğrafi işaretli ürünü daha var.

