

ANTALYA

Tavşan Yüreği Zeytini

Tescil No: 384

Tescil Tarihi: 06.09.2018

Coğrafi İşaretin Türü: Menşe adı

Tescil Ettiren: Antalya Ticaret Borsası

Coğrafi Sınır: Antalya ili

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici

Özellikleri: Tavşan yüreği zeytini, Oleaceae familyasının Olea europaea L. çeşidinin aşılı veya çelikten köklendirilmiş bitkisinin meyvesidir. Antalya ili sınırları içerisinde yetiştirilen tavşan yüreği zeytini yerel bir çeşit olup, genellikle yeşil sofralık zeytin olarak tüketilir. Meyvelerinin yağ kapsamı çok yüksek olmadığı için yağlık olarak değerlendirme seviyesi düşüktür. Bu nedenle çoğunlukla salamuralık olarak toplanır.



Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin en önemli ayırt edici özelliği yüreğe benzer meyve ve çekirdek şeklindedir. Halk arasında ünlenmesinin ve benzerlerine göre daha yüksek fiyattan satın alınmasının nedeni ise yeşil sofralık zeytin olarak meyve etinin sertliği ve çekirdekten kolay ayrılmasıdır.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini coğrafi sınırları bakımından Akdeniz iklimi ve Toros Dağlarının iklim üzerine etkisi nedeniyle Antalya ili sınırları dışında aynı pomolojik ve fenolojik özellikleri göstermez.

Antalya'yı bir duvar gibi iç bölgelerden ayıran Toros Dağları hava akımını keser ve benzersiz yüksek nem ve sıcaklık koşullarını oluşturur. Bu jeolojik yapı Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin tane iriliğinin ve et oranının diğer çeşitlere göre daha fazla olmasını sağlayan önemli bir unsurdur.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin meyve eti sert olduğu için hasat sırasında zedelenmenin diğer zeytin çeşitlerine göre daha düşük olması ve kendi kendini tozlayabilme yeteneğine sahip olması diğer ayırt edici özellikleridir.

Meyve etinin sert ancak kabuğunun ince olması sofralık yeşil zeytin üretiminde kostik kullanılmadan tatlandırma yapılabilmesini sağlar. Diğer yeşil sofralık zeytin çeşitleri tatlandırma için kostik içerisinde 12-14 saat bırakılırken Antalya Tavşan Yüreği Zeytini kostiğe ihtiyaç duymaz.

