



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 124  
Başvuru Tarihi : 28/01/2008  
Başvuru No : C 2008/010  
Yayın Tarihi : 07/03/2009  
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti  
Başvuru Sahibi : MARDİN VALİLİĞİ  
Başvuru Sahibinin Adresi : Hükümet Konağı Yenişehir/MARDİN  
Ürünün Adı : Badem Şekeri  
Coğrafi İşaretin Adı : MARDİN IMLEBBES  
Kullanım Biçimi : Markalama  
Coğrafi Sınırları : Mardin İl sınırları. Ancak belirtilen özellikleri taşımak şartıyla diğer yerlerde de üretilebilir.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 07.03.2009 tarih ve 27162 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 28.01.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 124  
Coğrafi İşaret : Mardin Imlebbes (Badem Şekeri)

**ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ:** Imlebbes (badem şekeri), İlimiz ustalarının kendilerine has teknik özellikler kullanarak ve yörede yetişen bademlerin soyularak ve şekerle kaplanarak yapılan; yörede çok sevilen ve beğeniyle yenilen çerez türüdür.

Tarihi özellik; Yaşayan her canlının en doğal ihtiyaçlarının başında kuşkusuz beslenme gelmektedir. Beslenme alışkanlıkları kültürel bir olgudur. Mardin mutfağı dediğimiz zaman kentimizdeki yiyecek ve içecekler, onların hazırlanması kullanılması araç-gereçler, yemek özellikleri ve yemek törenlerini anlamaktayız. Mardin çağlar boyu hangi medeniyetler yaşardıysa hepsi derin izler bırakmıştır. Tarihi çok eskilere dayanan Mardin'de bu kültürün etkisinde kalarak yiyecek ve içeceklerin çeşitliliğine neden olmuştur, Imlebbes (badem şekeri)'de bu gelenekler sonucu yüzyıllardan beri Mardin'de kullanılan bir çerez türüdür, Imlebbes kelime olarak, İlimizde çok kullanılan Arapça dilenden gelmekte olup, üzeri kaplanan örtülen manasına gelmektedir.

Kimyasal özellik; Imlebbeste kullanılan bademlerde; Protein oranı en az % 9, nem oranı en fazla % 5-7, sakaroz (kaplamada) en az % 90 olmalıdır. Imlebbeste kesinlikle suni gıda boyası veya herhangi bir renklendirici bulunmamalıdır.

Fiziki görünüm; Imlebbes, 12 mm. lık elekten geçirilmiş ve üzeri şeker şerbeti ile kaplanmış badem içinden yapılan ve beyaz renkte oval şeklinde olmalıdır, Imlebbes başka yöredeki badem şekerleri gibi yuvarlak değildir.

**ÜRETİM ALANI:** Mardin Imlebbes (badem şekeri)'in üretim alanı Mardin İl sınırlarıdır. Ancak, belirtilen özellikleri taşımak şartıyla diğer yerlerde de üretilebilir.

#### ÜRETİM ALANINDA GERÇEKLEŞMEŞİ ZORUNLU BULUNAN ÖZELLİKLER

Hava şartları, Mardin'in iklimi Türkiye'nin diğer bölgelerinden farklılık göstermektedir. Ne Doğu Ana doludaki gibi karasal bir iklim ve nede güney Akdeniz iklimine benzer. Bu iki iklim arasında bir havaya sahiptir. Yani yazlar sıcak, ancak kışları ise karasal iklimde olduğu kadar fazla soğuk değildir. Kışları ise ılıman olup, Akdeniz iklimine benzer bir havası vardır. İklimin etkisiyle Mardin'de yetişen madem ile yapılan Imlebbes (badem şekeri), yöreye has bir tat vermektedir, Imlebbes (badem şekeri) bu ortamda yetişen badem içinin çeşitli teknikler kullanılarak şekerle yapılan bir çerez türüdür.

Yapılış tarzındaki özellik; Imlebbes (badem şekeri) , yörede üretilen badem içinin şeker ile birlikte ve başka yöre ustalarından farklı bir teknik kullanılarak, İlimizdeki ustalar tarafından kendilerine özgü bir tarzla yapılmaktadır. Üretim akış şeması şöyledir;

ŞERBET HAZIRLAMA ( 180 C şeker su) - BADEM KAVURMA (150 C) - ŞERBET SERPME (40-50 kez tekrarlama) - SOĞUTMA - PAKETLEME - SATIŞA ARZ..

#### ÜRETİM METODU

Gerekli Malzeme; 1 Kg Imlebbes elde etmek için 600 gr badem içi, 400 gr şeker yeteri kadar su.

Şerbet hazırlama; Bir kabın içinde şekere su ilave edilerek, kaynatılır ve şerbet elde edilir.

Badem içi Hazırlama; Kuru bademler kırılarak içi ayıklanır, 12 mm.lik elekten geçirilerek eşit büyüklükte olması sağlanır ve kavurma makinasına alınarak kavrulur, kavurma işlemi somun ekmek rengi alıncaya kadar devam edilir.

Pişirim; Kavrulmuş badem içi özel bakırdan yapılmış şekerleme tavasına alınır, tava 70-80 C ateş üzerinde döndürülür, döndürme esnasında hazırlanan şerbet bademlerin üzerine serpilir, serpme işlemi 2-3 dk da bir tekrarlanır ve bu işlem 45-55 defa tekrarlanır. Bu işlemden sonra, Imlebbes tamamlanmış olup, serinlemek üzere geniş bir kaba veya temiz bir bez üzerine serilir 30 dk kadar dinlendirilir, paketlenerek satışa arz edilir

#### DENETİM:

Mardin Imlebbes (badem şekeri) belirtilen özelliklere ile Kanun ve Yönetmeliklere uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığını kontrol etmek amacıyla aşağıda belirtilen kurum temsilcilerinden oluşacak bir komisyon tarafından denetlenir.

- Belediye Başkanlığından bir üye
- Sanayi ve Ticaret Müdürlüğünden bir üye,
- Sağlık Müdürlüğünden bir üye
- Tarım İl Müdürlüğünden bir üye,
- Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden bir üye.