

No: 643 – Mahreç İşareti

DEVA-İ MİSK HELVASI

Tescil Ettiren

EDİRNE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 643
Tescil Tarihi	: 06.01.2021
Başvuru No	: C2018/247
Başvuru Tarihi	: 31.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Deva-i Misk Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Edirne Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdöllük Köyü Yolu Üzeri EDİRNE
Coğrafi Sınırı	: Edirne ili
Kullanım Biçimi	: Deva-i Misk Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Deva-i Misk Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

39 çeşit baharat ve bileşen, yumurta akı, şeker ve potasyum bitartarat kullanılarak üretilen Deva-i Misk Helvası, Edirne ilinin Osmanlı İmparatorluğuna başkentlik yaptığı yıllardan günümüze uzanan tarihi miras içinde yer alan bir üründür. İçinde birçok baharat bulunan bu ürün Osmanlı Edirne'sinde halka ücretsiz olarak dağıtılan özel bir tatlıdır.

Bir şekerçi ustası tarafından üretilen helvanın Osmanlı padişahı II. Murat'ın Edirne'ye geldiği gün padişaha sunulduğu ve adını kendisinin koymasının istendiği bilinir.

İçinde yer alan baharatların baskın tadına rağmen tatlı bir helvadır.

Üretim Metodu:

Deva-i Misk Helvası; şeker, baharatlar, yumurta akı ve potasyum bitartarat (asitlik düzenleyici) içerir. Karışım içinde %73 şeker, %25 su, %1,5 yumurta akı, %0,4 baharat karışımı ve %0,1 potasyum bitartarat bulunmalıdır.

Kullanılan baharatlar ve diğer bileşenler: Tarçın, karanfil, yenibahar, zencefil, Hindistan cevizi, karabiber, çörek otu, karahalile, sarıhalile, kakule, havlıcan, mürsafi, portakal kabuğu, meyan balı, polen, rezene, kebabiye, günlük, hıyarışember, safran, kimyon, hatmi çiçeği, ıhlamur, zerdeçal, karabaş otu, kuşburnu, ısırgan otu, üzüm tozu, keten tohumu, keçiyoynuzu tozu, böğürtlen, kekik, biberiye, çakışır, defne, kişniş, nane, damla sakızı, sinameki.

Hazırlanışı: Şeker, su ve potasyum bitartarat karıştırılarak şerbet haline getirilir. 120 °C'ye ulaşıncaya kadar karışım kaynatılır. Daha sonra çırpılmış yumurta akı ilave edilir. Baharat ve diğer bileşenler karışıma eklenerek soğumaya bırakılır.

Soğuyan ürün ambalajlanır. Ürün kaşıkla alınıp dolu kaşığın ters şekilde kapatılması ile şekil verilerek ambalajlanabildiği gibi direkt olarak altı sızdırmaz bir ambalaja dökülmek suretiyle de paketlenir.

Ürün bileşiminde kullanılan baharat ve bitkiler Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen Bitki Listesi'ne uygun olacaktır.

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

Geçmiş Osmanlı İmparatorluğuna dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Deva-i Misk Helvasının, Edirne ili ile ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple üretim aşamalarının tamamı Edirne ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii, Edirne Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Edirne Ticaret Borsası, Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Edirne Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinde görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşur.

Denetimler 6 ayda bir olmak üzere yılda iki defa gerçekleştirilir. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetleme kriterleri:

1. Üretimde, üretim metodunda belirtilen 39 çeşit baharat ve bileşenin kullanılması
2. Karışım içindeki baharat oranının % 0,4 olması
3. Üretimde kullanılan suyun karışımdaki oranının %25'i geçmemesi
4. Ambalajlamanın soğutma işleminden sonra yapılması

Denetim merci, 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.