

**No: 515 – Mahreç İşareti**

**DEVREK BEYAZ BAKLAVASI/DEVREK BAKLAVASI**

Tescil Ettiren

**DEVREK GÖKÇEBEY KÜLTÜR VE YARDIMLAŞMA DERNEĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 515
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.07.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/189
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Devrek-Gökçebey Kültür Ve Yardımlaşma Derneği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Mithatpaşa Mah.Güven Sok.Aslan Apt.Kat:2 ZONGULDAK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Zonguldak ili Devrek ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek ilçesi kırsalında üretilen ürünler kullanılarak yapıldığı için “Devrek Baklavası”, özgün bir pişirme yöntemiyle üzeri kızartılmadan pişirildiği için “beyaz baklava” adıyla anılan “Devrek Beyaz Baklavası” sadece farklı bir hamur işi tatlı değil, yaklaşık yüz yıldır çok önemli turizm amaçlı bir tanıtım ürünüdür. Bu yerel tat yıllardır özelinde Devrek’in genelinde Zonguldak’ın tanıtımında kullanılmıştır.

Geleneksel Devrek mutfağında farklı ve önemli bir yeri olan “beyaz baklava” başta dini bayramlar, kız isteme, nişan ve düğün (evlilik, sünnet düğünleri) gibi özel günlerde yapılan bir hamur tatlısıdır. Hemen hemen her evde anneden kıza geçen, annenin kızına öğrettiği geleneksel bir tat olup; temel malzemesi elde ince oklava ile açılan çok ince kat kat yufka ile tepsinin her yanına eşit olarak serpiştirilmiş dövülmüş ceviz içidir.

Özel amaçlı buğday unu, yumurta, ev yapımı eşlek sirkesi (elma, armut, ayva gibi meyvelerin yenmeyen iç bölümüne eşlek denir), buğdaydan yapılan ev nişastası, sadeyağ (ayrandan dövme yayıkla yapılan tuzsuz tereyağından elde edilen yağ) ve yöre kırsalında yetiştirilen ceviz içlerinden havanda parçalanıp ezilerek hazırlanan dövülmüş ceviz içi kullanılır. Beyaz baklavada, zarı (iç kabuğu) açık renk olan ceviz içleri seçilmekte olup bu ceviz içlerinin yağ oranı en az %50, en çok %65’tir. Şeker, sıvı yağ, tuz, limon dışındaki tüm malzemeler Devrek ve yöresinden sağlanır.

Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası aile içi tüketimde de kullanıldığından eve ait fırınlarda geleneksel pişirme tekniğiyle “kara fırın” adı verilen taş fırında, meşe odunu ateşinde (odun ateşi) pişirilmekte idi. Günümüzde yine geleneksel usul ve yöntemlerle yapılan Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası Devrek ilçesi sınırlarındaki pastanelerde ve unlu ürün imal edip satan ticarethanelerde satışa sunulan ticari bir üründür.

### Üretim Metodu:

Malzemeler:

#### Hamuru için:

2,5 kg özel amaçlı buğday unu, 3 adet yumurta, ½ çay bardağı sıvı yağ, ½ çay bardağı sirke (ev yapımı sirke, eşlek sirkesi), 20 g tuz, alabildiğince su, 300 g sadeyağ, 300 g ceviz içi.

#### Serbeti için:

2 kg beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz), 2 litre su, ½ limon, bir fiske tuz

#### Hamurun hazırlanışı

Baklavanın hamuru için un, yumurta, tuz, sirke, sıvı yağ, su kullanılır. Kimi mutfaklarda bu karışıma süt/süt kaymağı ya da yoğurt/yoğurt kaymağı eklenir.

Elenen un “gavata” adı verilen hamur teknesine konur ve un iyice karıştırılıp harmanlandıktan sonra ortası havuz biçiminde açılıp içine yumurta, tuz, sirke, sıvı yağ eklenerek karıştırılır. Karışıma su eklenerek hamur oluşturulur. Karışım, yumuşak kıvamlı (kulak memesi yumuşaklığı) bir hamur oluncaya kadar yoğrulur. Hamurun bu kıvama gelmesi sürecinde gerektiğinde yani hangisi gerekliyse azar azar un ve su katılır. Yoğurma işlemi on beş dakika kadar sürdürülür.

Hazırlanan hamurun parçalara bölünmesiyle elde edilen 20-25 kadar beze / pazı /hamur topağı, üzerine un serilmiş tezgâhın üzerinde tekrar ayrı ayrı yoğrulduktan sonra üzeri tülbentle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saatlik bir süreyi içeren dinlenmeye, yöre ağzında hamurun “kendine gelmesi, özlenmesi” denir.

#### Yufkaların açılması

Dinlenen yani hamuru özlenen bezeler tek tek alınır; altına ve üzerine un serildikten sonra bir avuç buğday nişastası katılarak özel yapılmış ince oklava yardımıyla yufka yapımına geçilir. Baklavalık yufkaların çok ince olmasına özen gösterilir. Elde edilen yufkalar “ipek gibi yumuşak, tülbent (tülbent bezi) gibi ince” sözleriyle betimlenir. Açılan yufkalar tezgâhın üzerine serilip bir süre bekletilerek nemin uçması sağlanır.

#### Ceviz İçinin Hazırlanması

Baklavanın içi, yöre kırsalında üretilen ceviz içlerinden hazırlanır. Ceviz içinin önceki yıllara (yöre ağzında geçmiş yıllara “bıldır” denir) ait ve tat olarak sası (küf, çürük gibi kokan, kokuşmuş) olmaması gerekir. İç cevizin ısıyla/pişmeyle kararan görüntüsünü önlemek için cevizin iç kabuğunun / zarının açık renk olmasına dikkat edilir.

#### Tepsinin Hazırlanması ve Yufkaların Tepsiyeye Serilmesi

Bir tavaya sadeyağ konulur ve hafif ateşte -yağın yanmamasına dikkat edilerek- iyice eritilir. Eritilen sadeyağ oda sıcaklığında bekletilerek katılaşması sağlandıktan sonra bir parça alınıp tepsi(sini) yağlanır. Tepsinin en altına kurutulmamış (nemi alınmamış) yufkalar serilir. Üzerine on adet kurutulmuş (nemi alınmış) yufka sırasıyla tek tek serilir. Tepsiyeye sığmayıp sarkan yufkaların uç bölümü doğal olarak biraz kalın olduğundan kesilir ve ayrı bir yerde biriktirilir.

Tepsiyeye on kat nemi alınmış yufka döşendikten sonra yani onuncu kattan sonra dövülmüş ceviz içi serpilir. Serpme gelişigüzel olmaz; ceviz içi tepsinin her yanına eşit olarak dağıtılır ve yayılır.

Her on katta bir bu işlem uygulanarak, kırkıncı kata kadar ceviz içi serpme işlemine devam edilir. Ellinci katta ceviz içi serpilmez. Elli üçüncü kat serildikten sonra üzeri hafifçe yağlanır. İki kat kurutulmamış hamur serilerek elli beşinci katta hamur döşeme işlemi bitirilir. Ürüne şerbet dökülmesinden önceki halde ceviz içi miktarı en az %30’dur.

#### Dilimleme ve Baklava Dilimi

Baklava tepsisi döşendikten sonra bu konuda eli yatkın kişi tarafından oldukça keskin bir bıçakla dilimleme işlemine geçilir. Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası dilimi klasik baklava yani “eşkenar dörtgen” biçimindedir.

#### Yağlama

Eritilmiş ve oldukça sıcak olması gereken ama yanmamış sadeyağ baklavanın üzerine gezdirilerek dökülür. Yöre ağzında bu işlem, “yağ dökülürken cozur cozur ya da coz diye” ses gelmeli sözleriyle dillendirilmiştir.

#### Serbet (Şurup) Hazırlama:

İki kilogram şeker, iki litre su ve bir fiske tuz tencereye konulup, soğuk olarak bir iki dakika iyice karıştırıldıktan sonra, orta ateşte yine karıştırma karıştırma kaynatılır. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve kısık ateşte otuz dakika kadar şurubun hafifçe koyulaşması için kaynatma işlemi sürdürülür. Şurubun şekerlenmemesi için limon suyu eklenir ve kaynatma işlemi birkaç dakika daha sürdürülür. Ilıtılan baklava tepsisindeki baklava dilimleri arasına sıcak şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbetini çekmesi için iki ya da üç saat beklendikten sonra sunuma hazır olur.

#### Ambalajlama

İç tatlının şurubunu sızdırmayacak örtü ile kaplı krome karton kutularda satışa sunulur. Kutunun dışı mat selefona olacaktır. Üzerindeki düzenlemelerde (marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka yazısı, fotoğraf, logo) kısmi lak, kabartma, gofre gibi tekniklerden uygun olanına yer verilecektir. Kutular 2 boyutta olabilecektir. (1 kg’lık kutunun boyutu 215x120x40 mm, 500 g’lık kutunun boyutu 120x110x 35 mm) Kutu üzerinde ürünün tanımı, içindeki maddeler ve bunların besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihleri seri numarası, saklama koşulları ve barkod bulunacaktır.

#### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler**

Ürünün yapımında kullanılan ceviz, un, sadeyağ ve yumurta Devrek yöresinden sağlanmalıdır. Üretim aşamalarının tamamı Devrek’te gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Devrek Gökçebey Kültür Ve Yardımlaşma Derneği koordinatörlüğünde çalışacak olan denetim merciinin üyeleri aşağıdaki kurum ve kuruluşlardan oluşacaktır.

- Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksek Okulu
- Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Sınırlı Sorumlu Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolak Pehlivan Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Denetimi yapacak birim BEÜ Devrek Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası yetkililerinden oluşacaktır.

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapılıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz içi, un, sadeyağ ve yumurtanın menşinin Devrek olup olmadığı belgelere dayalı olarak incelenecektir. Denetim mercii ayrıca tanıtım ve reklam, dilek ve şikâyet gibi hususlarda da çalışmalar yapacaktır.

Tüketicilerden gelen dilek ve şikâyetler zamanında ve yerinde saptanacak tutanakla belgelenecek; şikâyetler ve düzeltilmesi gereken hususlar ilgiliye yazılı olarak tebliğ edilecektir. Kurallara, koşullara uymayan üreticiler uyarılacak, uyarılar sonucu önerileri dikkate almayan üreticiler hatalı ve yanlış tutumlarını sürdürürlerse önce üye oldukları meslek kuruluşlarına sonra tüketici haklarıyla ilgili birimlere bildirilecektir.

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.