

No: 656 – Mahreç İşareti

EDİRNE BADEM EZMESİ

Tescil Ettiren

EDİRNE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.12.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 656
Tescil Tarihi	: 25.01.2021
Başvuru No	: C2013/003
Başvuru Tarihi	: 24.12.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Badem Ezmesi
Ürünün Adı	: Badem ezmesi
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1.Murat Mah. Talat Paşa Cad.No:80 Merkez EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili
Kullanım Biçimi	: Edirne Badem Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edirne Badem Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarihi, Osmanlı Saray Mutfağına dayanan Edirne Badem Ezmesi; Edirne’de yabani olarak yetişen sert kabuklu ve tombul olan Hacı Alibey (48-5) çeşidi bademlerin kurutulmuş ve öğütülmesi ve şerbetle karıştırılmasıyla elde edilir.

Edirne’de yetişen ve periyodisiteye eğilimi yok denecek kadar az olan Hacı Alibey (48-5) çeşidi bademlerin randımanı %33-38, çift oranı %22-27 aralığındadır. Orta kuvvetli ağaçlar oluşturan Hacı Alibey (48-5) çeşidi erkenci olup iç badem uzunluğu 22-27 mm eni ise 10-15 mm’dir. Kabuklu badem ağırlığı 3-4 g, iç badem ağırlığı ise 1-1,5 g’dır.

Edirne Badem Ezmesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

Edirne Badem Ezmesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri	
Özellik	Değer
Renk	Badem içi renginde hafif sarımsak
Şekil	Silindir
Nem	8-12 g/100g
Kül	1-1,5 g/100g
Protein	8-10 g/100g (Nx6,25)
Ham lif (selüloz)	% 2-3
Yağ	20-24 g/100g
Toplam şeker (sakkaroz cinsinden %)	50-55 g/100 g

Üretim Metodu:

Edirne Badem Ezmesi, \pm %5 sapma ile % 55 şeker, %35 badem ve % 10 su olacak şekilde üretilir.

Edirne’de yetişen, Hacı Alibey (48-5) bademleri sıcak suyla haşlanır ve kahverengi kabuğu soyulup 70 °C’lik fırınlarda kurutulur. Kurutulan bademler, partikül büyüklükleri 1-5 mm olacak şekilde öğütücüde öğütülür.

Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker, su ve asitlik düzenleyici krem tartar (potasyum tartarat) bir kazanda karıştırılır ve 120 °C’ye kadar kaynatılarak şerbet haline getirilir. Şerbetin içine öğütülmüş badem katılarak badem ezmesi hamuru elde edilir. Badem ezmesi hamuru, mermer tezgâhlara boşaltılarak soğumaya bırakılır. Soğuyan ezme hamuru, elle yoğrularak uzun ince rulolar haline getirilir, silindir şeklinde olacak biçimde bıçakla kesilir. Edirne Badem Ezmesi, bristol karton kutu içine yağlı kâğıt konulduktan sonra kutuya dizilip ambalajlanmak suretiyle satışa hazır hale getirilir. Sıcak havalarda serin ve kuru, soğuk havalarda ise oda sıcaklığında ve rutubetsiz ortamda muhafaza edilir.

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

Edirne Badem Ezmesinin üretiminde, Edirne’de yabani olarak yetişen Hacı Alibey (48-5) çeşidi badem ağaçlarından elde edilen bademler kullanılır. Ayrıca üretimi ustalık becerisi gerektiren Edirne Badem Ezmesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamının coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Edirne Ticaret Ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Edirne Ticaret Ve Sanayi Odasından, Edirne Belediyesi Zabıta Müdürlüğünden, Edirne Valiliği Halk Sağlığı Müdürlüğünden ve Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından 6 ayda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bademlerin, Edirne’de yetişen Hacı Alibey (48-5) çeşidi badem ağaçlarından elde edilmesi. Bu hususta yapılacak denetimlerde, bademlerin dış görünüşleri ile kabuklu ve iç badem ağırlıklarına bakılır.
- Üretim metoduna uygun üretimin yapılması.
- Edirne Badem Ezmesinin, \pm %5 sapma ile % 55 şeker, %35 badem ve % 10 su olacak şekilde üretilmesi.
- Edirne Badem Ezmesi coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.