

No: 452 – Mahreç İşareti

EDİRNE MİS MEYVE SABUNU

Tescil Ettiren

EDİRNE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 452
Tescil Tarihi	: 09.09.2019
Başvuru No	: C2012/129
Başvuru Tarihi	: 17.09.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Mis Meyve Sabunu
Ürünün Adı	: Sabun
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Murat Mah. Talat Paşa Cad. No:80 EDİRNE
Coğrafi Sınırı	: Edirne ili
Kullanım Biçimi	: Edirne Mis Meyve Sabunu ibaresi ürün üzerinde kolayca görünür bir şekilde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edirne Mis Meyve Sabunu; beyaz sabun, sarı ve yeşil şeffaf sabun, esans, su, gıda boyası, süsleme aksesuarları kullanılarak üretilen bir sabun olup tarihi, 1600'lü yıllara kadar uzanmaktadır. 17. yüzyılda Osmanlı'da misk, amber ve gül esansı karıştırılarak hamur kıvamına getirilen sabunun birebir meyve boyutlarında şekillendirilmesi ve gerçek meyve renklerine uygun şekilde boyanmasıyla üretilen meyve sabunları, zamanla Osmanlı sarayına, yerli ve yabancı devlet erkânına sunulan değerli hediyeler arasına girmiş ve meyve sabunculuğu Edirne'de çok önemli bir meslek haline gelmiştir.

Esans katılarak üretilen ve ferahlatıcı bir koku yayan bu meyve sabunları halk arasında "mis sabunu" olarak anılmaya başlanmıştır. Edirne Mis Meyve Sabunu tarih boyunca saraydan gelen siparişlerin öncelikli olarak karşılanması gerektiğinden dolayı "saray sabunu", padişahın gerek hijyen gerekse hediye sunmaktaki titizliğinden dolayı "padişah sabunu" olarak da kaynaklarda geçmektedir.

Devlet yönetimi ve halk tarafından rağbet gören meyve sabunculuğu, özellikle 19.yy başlarında Edirne'de popüler mesleklerden biri haline gelmiştir. Hatta Edirne'de mis meyve sabunu üretiminin çok fazla olmasına sebebiyle bir mahalleye "Sabuni" adı verilmiştir. Bu dönemlerde zirveye çıkan üretim kalitesi, Edirne'de iyice yaygınlaşan meyve sabunculuğunun üst düzeyde kabul gören bir değer haline dönüşmesini ve eşsiz bir el sanatı haline gelmesini de beraberinde getirmiştir.

Üretim Metodu:

Üretimde kullanılacak sabunlar %2 nem oranı ile rende makinelerinden geçirilip, 1 kg'a 150 gr sıcak su ilave edilerek hamur haline getirilir. Elde edilen hamura esans katılarak hoş koku vermesi sağlanır. Ardından bir gün beklemeye alınır, daha sonra hamur gerçek meyveler büyüklüğünde parçalara ayrılır ve tek tek el ile işlenerek gerçek meyvelere benzetilir. Süsleme aksesuarları olarak gerçek meyvelerdeki gibi meyve çekirdeği, yaprağı, sapı, çeşide göre ürünlerinde üzerine ilave edilir. Havanın nem ve sıcaklığına bağlı olarak 3 ile 5 gün arasında dinlendirilip kurutulmaya bırakılan meyve şeklindeki sabun, gıda boyası ile orijinal meyve renklerine uygun boyanarak tekrar beklemeye alınır. Bu beklemenin ardından sıcak cila kazanlarına sokularak parlaklık kazandırılır. Bu işlemten sonra meyve sabunu 48 saatlik son bekleme aşamasına geçer. Üzerindeki cila da tamamen kuruduktan sonra kurutma bantlarından toplanıp korumalı kâğıtlara tek tek sarılarak paketlenir.

Meyve olarak kullanılan şekiller; kavun, karpuz dilimi, ayva, şeftali, limon, muz, nar, kırmızı elma, yeşil elma, golden elma, erik, çilek, kayısı, sarı üzüm, yeşil üzüm, mor üzüm, portakal, yeşil armut, sarı armut, ananas, yeşil incir, siyah incir, kiraz ve kırık nardır. Su ile ıslatılmadığı sürece 10-15 sene hiç bozulmadan ilk günkü görüntüsünü korumaya devam eder.

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

Tarihsel geçmişi 1600'lü yıllara dayanan, bu tarihlerden itibaren yörenin ekonomisinde önemli bir yere sahip olan, üretiminde ustalık becerisi gereken ve tüm bu nedenlerle yöre ile ünlenen Edirne Mis Meyve Sabununun üretimindeki tüm aşamaların Edirne'de gerçekleşmesi gerekir.

Denetleme:

Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonuylu oluşan denetim mercisinde; Trakya Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Edirne Halk Eğitim Merkezi ve Akřam Sanat Okulu Müdürlüğü, Edirne'yi Tanıtma ve Turizm Derneğinden en az birer üye bulunur.

Denetim mercii, yılda bir defa düzenli olarak, ihtiyaç veya şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetçilerin üreticiden habersiz olarak üretim alanına gitmeleri esastır.

Denetim mercii Edirne Mis Meyve Sabunu denetimlerinde aşağıdaki hususlara dikkat edecektir:

1. Ürünün parlatılması için cilalama uygulaması yapılması
2. Sabundan elde edilen hamura katılan su oranının %15 olması
3. Kullanılan renklerin gerçek meyveler ile uyumlu olması,
4. Ürünün kurutma süresinin 3- 5 gün aralığında uygun koşullarda yapılması
5. Üretilen ürünlerin dayanıklı olması, şekillerin kolay bozulmaması
6. Ürün üzerinde kalıp izleri, bıçak izleri vb. kalite düşürücü deformasyonlar olmaması
7. Ürün ambalajlarının ürünün şekline uygun şekilde olması ve yanıltıcı ibareler içermemesi
8. Ürünün hoş koku içermesi için hamur aşamasında esans katılması

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.