

No: 681 – Mahreç İşareti

OSMANELİ AYVA LOKUMU

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 681
Tescil Tarihi	: 23.02.2021
Başvuru No	: C2019/227
Başvuru Tarihi	: 30.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaneli Ayva Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Organize Sanayi Bölgesi Merkez 11650 BİLECİK
Coğrafi Sınırı	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmaneli Ayva Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Ayva Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaneli Ayva Lokumu, haşlanarak püre haline getirilen ayvalarla üretilen meyveli lokumdur. Osmaneli Ayva Lokumu ağıza alındığında, ayva meyvesinin pürede pütürlü yapısı ve ayvanın yoğun aroması nedeniyle, lokumda meyve parçaları varmış gibi hissedilir. Osmaneli Ayva Lokumunun jel görüntüsü düşük, parlaklığı az ve mat-kahverenginde olup dış kısmı hindistan cevizi ile kaplıdır.

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Osmaneli Ayva Lokumunun, Osmaneli ilçesinin, tarih boyunca önemli bir ayva üretim merkezi olmasının da katkısıyla coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Ayva püresinin hazırlanması:

Coğrafi sınırdaki her yıl kasım ve aralık aylarında hasat edilen ayvalar, kıyma makinesinde parçalanır ve 75 °C sıcaklıkta 7 dakika süreyle haşlanır. Haşlama suyuna enzimatik renk değişimini önlemek için % 0,1 oranında sitrik asit eklenir. Haşlanan ayva püresi soğutulduktan sonra -18 °C'de muhafaza edilerek yıl boyunca ayva lokumu üretiminde kullanılır.

Osmaneli Ayva Lokumunun hazırlanması:

Malzemeler (Yaklaşık 50 kg ürün elde etmek için):

- 39 kg içme suyu
- 30 kg beyaz şeker
- 20 kg ayva püresi
- 3,6 kg mısır nişastası
- 70 g sitrik asit

Lokum pişirme kazanına önce nişasta, beyaz şeker, içme suyu ve sitrik asit ilave edilerek karışım, 105-110 °C'de sürekli karıştırılarak 2 saat boyunca kaynatılır. Ardından kaynayan kazan içerisine ayva püresi ilave edilerek 1 saat 45 dakika daha karıştırılarak kaynatma işlemine devam edilir.

Pişirme işlemi tamamlanan lokum kütlesi, her bir tepside yaklaşık 12,5 kg lokum kütlesi bulunacak şekilde, üzerine nişasta serpilmiş tepsilere dökülerek 6 - 8 saat süreyle oda sıcaklığında soğutmaya bırakılır. Soğuyan lokum kütleleri, mermer tezgâhların üzerine alınıp yüzeyleri hindistan cevizi rendesi ile kaplanarak kesime hazırlanır. Kesim, lokum makasları ile yapılır. Lokumlar küp şeklinde kesilerek yüzeyleri tekrar hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.

Osmaneli Ayva Lokumu hijyenik şartlarda, 15 - 16 °C sıcaklıkta ve rutubetsiz ortamda 6 ay süreyle muhafaza edilebilir.

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

Osmaneli Ayva Lokumunun üretilmesi, kendine özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca üretimde, Osmaneli ilçesinde yetişen ayvalar kullanılır. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Osmaneli Ayva Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Osmaneli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Osmaneli Belediyesinden bir ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından bir kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu; ürünün şeklinin uygunluğu ile Osmaneli Ayva Lokumu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.