

No: 637 – Mahreç İşareti

MUDURNU BASMA HELVASI

Tescil Ettiren

MUDURNU KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 637 |
| Tescil Tarihi | : 23.12.2020 |
| Başvuru No | : C2019/120 |
| Başvuru Tarihi | : 09.09.2019 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Mudurnu Basma Helvası |
| Ürün / Ürün Grubu | : Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Mudurnu Kaymakamlığı |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Kaygana Mah. Bolu Cad. Hükümet Konağı No: 63 Mudurnu BOLU |
| Coğrafi Sınırı | : Bolu ili Mudurnu ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Mudurnu Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Mudurnu Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

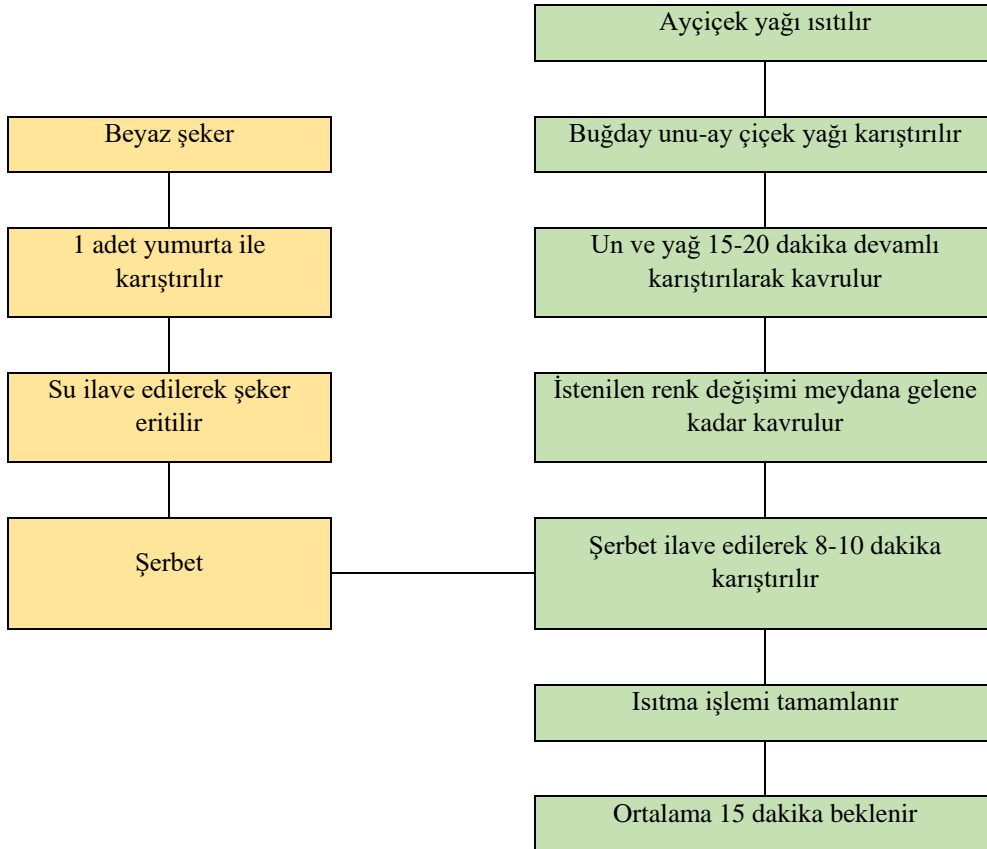
Mudurnu Basma Helvası; ay çiçek yağı ile özel amaçlı buğday (böreklik) ununun kavrukları üzerine beyaz şeker, su ve yumurta ile hazırlanmış şerbetin ilave edilmesi ile hazırlanan ve ceviz içi ile birlikte servisi yapılan bir un helvasıdır. Mudurnu Basma Helvasının tarihsel üretim geçmişinde ay çiçek yağı bulunmadığından daha çok tereyağı ve kaymak kullanılarak yapıldığı bilinir. Mudurnu ilçesinin yemek kültürü ile ilgili kaynaklarda; Mudurnu Basma Helvasının geleneksel yöntemlerle ve ilçede yaygın olarak yapıldığı, bu ad ile bilinirliği bulunduğu belirtilir.

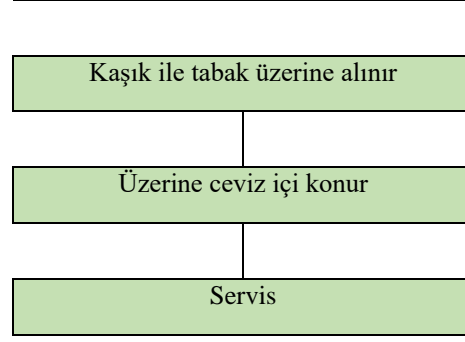
Helva için hazırlanan şerbetin yapımında su ve şekerin yanında yumurtanın da kullanılması; ürünün istenilen renk, tat ve kıvamının oluşmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi: Özel amaçlı buğday unu, içme suyu, beyaz toz şeker, ay çiçek yağı, yumurta, ceviz içi.

Mudurnu Basma Helvası üretim akış şeması aşağıda verilmiştir (Şekil-1):





Şekil-1. Mudurnu Basma Helvası Üretim Akış Şeması

Helvanın Hazırlanması: Bir su bardağı ay çiçek yağı uygun bir kaptan ısıtılır, üzerine iki su bardağı un ilave edilerek kısık ateşte yavaş yavaş karıştırılarak kavrulur. Karıştırma işlemi 15-20 dakika kadar devam eder. Bu süre sonunda un-yağ karışımı, kahverengi renge gelmiş olmalıdır. Bu işlem devam ederken ayrı bir kaptan bir su bardağı beyaz şeker içerisine bir adet yumurta ilave edilir. Yumurta ve şeker ile iyice çırpıldıktan sonra üzerine bir su bardağı su ilave edilerek şerbet elde edilir. Kahverengi hale gelen un-yağ karışımına bu şerbet ilave edilerek 10-15 dakika daha yavaşça karıştırılır. Karıştırma yapılan tahta kaşığa helva kütlesi yapışmamaya başladığı zaman istenilen kıvamın sağlandığı anlaşılır. Helva istenilen sarı-kahverengi renk ve kıvama geldiğinde 10 dakika kadar sıcak olarak bekletilir. Bir miktar soğuyan helva kütlesi kaşık yardımıyla oval olarak şekillendirilerek tabaklara alınır. Üzerine ceviz içi konularak servis edilir (Şekil-2).



Şekil-2. Mudurnu Basma Helvası

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

Mudurnu Basma Helvası; Mudurnu ilçesi ile bilinirliği bulunan, kullanılan bileşen listesi ve üretim metodu ile hazırlanması ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Mudurnu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Mudurnu Kaymakamlığı, Mudurnu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mudurnu Belediyesi ve Mudurnu Halk Eğitim Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılır. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Mudurnu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Mudurnu Basma Helvası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen kriterlere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum yâda kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii Kamu Kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetim gerçekleştirme sırasında yararlanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

