

No: 546 – Mahreç İşareti

CİDE CEVİZ HELVASI

Tescil Ettiren
CİDE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 546
Tescil Tarihi	: 27.09.2020
Başvuru No	: C2018/182
Başvuru Tarihi	: 17.09.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Cide Ceviz Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cide Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kasaba Mah. Belediye Meydanı No:18 Cide KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili Cide ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cide Ceviz Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cide Ceviz Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cide Ceviz Helvası; pancar şekeri, yumurta akı, sitrik asit ve sudan oluşan karışıma bol miktarda ceviz ilave edilmesiyle yaklaşık 3,5-4 saatte hazırlanan bir helvadır.

Yörede çok uzun yıllardır üretilen Cide Ceviz Helvasının kız isteme gibi önemli ziyaretlere giderken götürülmesi ve bayram namazından çıkan erkeklerin eve Cide Ceviz Helvası götürmesi yörede bir gelenektir. Özellikle kurban bayramlarında, Cide Ceviz Helvasını yapanlar cami önünde bayram namazından çıkan kişilere satış yapmak için tezgâh açarlar.

Cide Ceviz Helvasının kendine özgü niteliklerini kazandıran en önemli hususlardan biri, şeker ağdasının $143\pm 2^{\circ}\text{C}$ 'de iken ocaktan alınmasıdır. 140°C 'nin altındaki sıcaklıklarda alınan ağdadan yapılan jel yeterli kıvamı bulamaz ve gevşek bir hal alır. 145°C 'nin üzerinde alınan ağdadan yapılan jel ise pekmez kıvamında bir hal alır ve hoş olmayan bir görüntü oluşur. Yılın farklı mevsimlerinde farklı hava sıcaklıklarına göre bu değer 140°C ile 145°C arasında değişiklik gösterebilir ancak bu değerlerin altında veya üstünde olmamalıdır. Bu sıcaklık aralığında alınan ağdadan yapılan jel ise kıvamlı ve ürünün kendine has görünümüne katkı sağlar. Ayrıca ağda aşamasında ürün sık sık karıştırılmalıdır ki ilave edilen su mümkün olduğunca buharlaştırılarak atılsın. Eğer karıştırma yeterince yapılmazsa şeker karamelize olur. Ağda hiçbir zaman karamel halini almamalıdır.

Cide Ceviz Helvasında yumurta akı kullanıldığından dolayı ürün daha parlak görünür ve bıçakla kesilecek sertlikte olmasına rağmen kesildiğinde dağılmaz. Ürünün raf ömrünü uzatmak için sadece sitrik asit (limon tuzu) kullanılır. Ürünün bir diğer özelliği de tüketim esnasında boğazda yanma hissi oluşturmaması ve çiğneme aşamasında dişlere yapışmadan kolaylıkla tüketilebilmesidir.

Cide Ceviz Helvasının fiziksel ve kimyasal özellikleri:

<u>Yağ (%)</u>	2,10±0,20
<u>Protein (%)</u>	9,15±0,25
<u>Ceviz oranı (en az, %)</u>	40
<u>Toplam Şeker (sakarov cinsinden) (en çok, %)</u>	40
<u>Rutubet (en çok, %)</u>	8,50
<u>Kül (en çok, %)</u>	0,65±0,05
<u>Asitlik (oleik asit cinsinden) (en çok, %)</u>	0,65
<u>pH</u>	6,00±0,40

Üretim Metodu:

10 kg Cide Ceviz Helvası İçin Gerekli Malzemeler:

- 8±1 kg Ceviz içi
- 10±1 kg Şeker (doğal pancar şekeri)
- 1.150±50 g Yumurta akı
- 13,50±1 g Sitrik asit (Limon Tuzu)

Kaynatma kazanlarında şeker ve su iyice karıştırılarak yaklaşık 4 saat kaynatılır. Sitrik asit kaynama esnasında ilave edilir. 143 ± 2 °C'deki karışım 40 ± 5 °C'ye kadar soğutulduktan sonra çırpılmış yumurta akı ilave edilir. Karışım tekrar ocak üzerine alınır ve 2 saat kadar sakız kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Son olarak karışım sıcak haldeyken ceviz içi ilave edilir (son üründe % 40 olacak şekilde).

Helvanın kesilmesi ve dilimlenmesi için en uygun zaman macun sıcaklığının 18-22 °C civarına soğutulduğu andır, eğer helva tamamen soğursa kesilmesinde güçlük yaşanır. Artık helva haline gelen son karışım muhafaza ve satış amaçlı kaplara konularak dinlendirilir ve üretim tamamlanır. Ürünün kıvam alması için üretildikten bir gün sonra tüketilmesi ve satışa çıkarılması tavsiye edilir.

Nihai ürün, çok önceleri ahşap kaplarda dilimlenerek satışa sunulurken, 2000'li yılların başından bu yana polipropilen malzemeden yapılan plastik kaplarda satışa arz edilmektedir. Ayrıca dondurma külahı gibi malzemelere doldurulmak suretiyle de satışa sunulabilir. Ürün 20 °C civarında depolanıp muhafaza edilmelidir. Satış aşamasında ise buzdolabında saklanabilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık gerektiren Cide Ceviz Helvasının, yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple Cide Ceviz Helvasının tüm üretim aşamaları, Kastamonu ili Cide ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Cide Belediyesi koordinatörlüğünde ve Cide Belediyesi, Cide İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cide Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Cide Belediye Başkanlığı Zabıta Amirliğinden oluşturulacak 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda en az bir kere gerçekleştirilir. Denetim mercii, şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirir.

Denetim mercii; Cide Ceviz hammadde özellikleri, üretim tekniğinin Cide Ceviz Helvasına uygun olup olmadığı, depolama koşulları dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerini denetler. Denetime ilişkin raporlar, Cide Belediyesi tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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.