

No: 290 – Mahreç İşareti

Bilecik Pazaryeri Helvası

Tescil Ettiren

Bilecik Ticaret Ve Sanayi Odası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 290
Tescil Tarihi	: 27.12.2017
Başvuru No	: C2017/133
Başvuru Tarihi	: 23.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Pazaryeri Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret Ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: 1.Organize Sanayi Bölgesi Bilecik
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve aşağıda logosu yer alan etiket ürün ambalajında yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sıra No	Özellik	Birim	Sonuç
1	Enerji Değeri	Kcal / 100 gram	620
2	Protein Miktarı	Gram / 100 gram	17.8
3	Yağ Miktarı	Gram / 100 gram	39.5
4	Karbonhidrat Miktarı	Gram / 100 gram	48.4
5	Diyet Lif Miktarı	Gram / 100 gram	0.26
6	Kolesterol	Miligram / 100 gram	0
7	Sodyum	Miligram / 100 gram	115
8	Potasyum	Miligram / 100 gram	10
9	Kalsiyum	Miligram / 100 gram	15
10	A Vitamini	Miligram / 100 gram	0.1
11	C Vitamini	Miligram / 100 gram	0
12	Demir	Miligram / 100 gram	0.28
13	Asitlik	Gram / 100 gram	1.98
14	Kül	Gram / 100 gram	1.92
15	Rutubet (Nem)	Gram / 100 gram	3.84

Tablo 1: Bilecik Pazaryeri Helvası Ürün özellikleri

Bilecik Pazaryeri Helvası; Bilecik'in Pazaryeri ilçesinde üretilen kendine özgü lezzeti olan bir helva çeşididir. Ürün yaz helvası olarak adlandırılan çeşit özelliğine benzemektedir. Bilecik Pazaryeri Helvasının kaynatıldığı kazanlar özel olarak tasarlanmış, bakır kazanlardır. Küçük bakır kazanlarda ağır ateşte kıvamı tutuncaya kadar kaynatılır. İlçede 1936 yılından bu yana hep aynı kalite ve lezzette yapılmaktadır.

Geleneksel üretimlerde ürün yapısı, tekstürü ve lezzetinin oluşmasında ustalığın önemi büyüktür. Helvanın orijinal karışımının oluşturulması, kaynatma sıcaklığı ve süresinin takip edilerek karışıma ile zamanında müdahale edilmesi, şeker eklenmesi ve kaynamanın kontrollü bir şekilde yapılarak ürünün geleneksel ve spesifik özelliklerinin oluşmasında önemli rol oynamaktadır.

Bilecik Pazaryeri Helvasının üretiminde hammadde olarak tahin-şeker ve şekerin özelliğine göre bir miktar su konarak üretim gerçekleşir. Helvanın yapımında kullanılan tahin üstün özellikte olmalıdır. Helva üretiminde kullanılan tahin % 100 susamdan elde edilir. İçerisine herhangi bir katkı veya koruyucu madde konmaz. Bilecik Pazaryeri Helvasında kullanılan tahinin en az % 50 oranında yağ oranı olması istenmektedir. Kullanılan tahin Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği'ne uygun olmalıdır. Helva yapımında kullanılacak susamlar özel taş değirmenlerde ezilmesiyle elde edilen tahinden elde edilmektedir.

Bilecik Pazaryeri helvasının pişirme sıcaklığı 117-118 santigrat derecedir. Diğer helva çeşitlerinde bu sıcaklık 140-150 santigrat derecelere çıkabilmektedir. Düşük sıcaklıkta karıştırma işlemi daha uzun süre yapılarak helva yapısı şekillenmektedir.

Bilecik pazaryeri helvasında; Ürünün hazırlanmasında gıda katkı maddesi, aroma vericiler ve aroma verici özellik taşıyan gıda bileşenlerinin katılamaz. Ürünün bileşenleri dışında herhangi bir ek katkı yada bileşen kullanılamaz.

Üretim Metodu:

Bilecik Pazaryeri Helvasının temel özelliği içerisinde, sitrik asit, irmik, ceviz gibi hiçbir katkı ya da yardımcı madde konulmadan kıvamının elde edilmesin, kaynatma işlemi ile şeker-tahin oranının çok iyi ayarlanması gelmektedir.

Bilecik Pazaryeri Helvası pürüzsüz ve homojen yapılıdır. Bu helva sadece tahin ve şeker ile karıştırılarak işlenmesinin mümkün olma ihtimali çok zayıf iken kaynatma-karıştırma gibi işlemler sırasında ustanın yapmış olduğu müdahaleler ürünü özel bir yapıya kavuşturmaktadır. Diğer yaz helvalarının yapımında aşırı tatlılığı ve kıvamı dengelemek için irmik ve sitrik asit kullanılır. Ancak Bilecik Pazaryeri Helvası için bu bileşenlere ihtiyaç duyulmadan yapı geliştirilmektedir. En kaliteli susamların özel taş değirmenlerde ezilmesiyle hazırlanan tahin ve beyaz şekerden üretilen geleneksel bir yöresel tatlı olması bileşim bakımından en ayırt edici özelliktir.

Bilecik Pazaryeri Helvasının malzeme oranı aşağıdaki gibidir:

- % 45-48 (kütlece) tahin
- % 41-45 (kütlece) şeker
- % 8-12 (kütlece) şekerin taşıyabileceği miktarda su konur.

Bilecik Pazaryeri Helvasında İrmik ve un gibi dolgu maddeleri kesinlikle kullanılmaz.

Bu formüle göre ayarlanmış olan su ve şeker kaynatılır. Kristal şekere yukarıdaki oranla su ilavesi ile şeker eritilir ve konsantre ederek ağdalı bir yapı verebilmek için ısı muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Burada en önemli işlem aşamalarından biri olan şeker kaynatma tamamen helvanın kalitesini etkilemektedir. Kaynatma esnasında kaynama derecesi çok önemlidir. İyi bir helva üretimi için şekerin kendi özellikleri de baz alınarak uygulanan ısı derecesi ortalama 117-118 °C dir. Bu sıcaklıkta şeker suyunu tamamen salmış olur ve yapıdaki su da istenildiği seviyede uçurulmuş olur. Kaynamış olan şeker kısa süreli pişirme kazanına alınır. Daha sonra içine tahin ilavesi yapılır. Bu ilaveler yapılırken bir yandan da karıştırma işlemi devam eder. Bu işlem paslanmaz bakır kazan içerisinde dönen bir mile bağlı karıştırıcılarla sağlanır. Burada pişmenin tamamlandığı geleneksel yöntemlere göre tamamen ustanın deneyimine bağlı olarak helvanın yapısına bakılarak kararlaştırılır. Kaynatma işleminde kullanılan kazanlarda metal bulaşması gibi sorunların önlenmesi için, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği' ne uyum kazanlar kullanılmalıdır. Ürün uygun yapıya ulaştığında dinlendirme tavalara alınır. Bu işlemin ürünün hızlı soğumasına mahal vermemek için bekletilmeksizin yapılması gerekmektedir. Ardından ürünlerin soğuması ve dinlenmesi sağlanır. Bu işlem yaklaşık olarak 14-16 saati bulur.

Bilecik Pazaryeri Helvasını diğer helvalardan ayıran en önemli özellik, bileşiminde sadece tahin ve pancar şekerinin kullanılmasıdır. Diğer helva çeşitlerinde ürün bileşenleri olarak irmik ve birçok katkı maddesi kullanılmaktadır. Ürün işlenirken sadece tahin ve pancar şekerinin helva kıvamına getirilebilmesi oldukça zor bir işlem olup büyük bir ustalık marifeti gerektirmektedir. Bilecik Pazaryeri Helvasında kullanılan şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne Uygun Beyaz Şekeri (Polarizasyonu En Az 99,7 °Z Olan Saflaştırılmış ve Kristallendirilmiş Sakaroz) özelliklerine uygun olmalıdır.

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

Bilecik Pazaryeri Helvası gerek içindeki hammaddelerin oranı gerek ise yöredeki ünü sebebiyle uzun yıllardır bölgede üretilmektedir. Ayrıca helvanın hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Bilecik Pazaryeri Helvası ile ilgili denetim işlemleri Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bilecik İl Müdürlüğü ve Pazaryeri Belediye Başkanlığı'ndan oluşan denetim ekibi tarafından yapılır.

Denetim Ekibinin görevleri aşağıdaki gibidir:

1. Bilecik Pazaryeri Helvasının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetimlerde;

- Helva pişirmede kullanılan bakır kazanların yeterliliği,
 - Helva yapımında kullanılan tahin ve şeker özelliklerinin yeterliliği,
 - Helvanın pişirme sıcaklığı,
 - Son üründe Helvanın yapı (tekstürel özellikleri)
2. Denetime ilişkin raporları Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilmesini sağlar.
 3. Denetimleri periyodik olarak ya da gerekli gördüğünde yapar. Ayrıca şikâyet olması halinde her an yapabilir.
 4. Bilecik Pazaryeri Helvası hakkında tüm Türkiye genelinde ilgili mercilere coğrafi işaretler ve gereklilikleri kullanımlar hakkında bilgi vererek, ürünün duyurulması ve tanıtım faaliyetlerine destek olmak.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.