

No: 1088 – Mahreç İşareti

UŞAK HELVASI

Tescil Ettiren

UŞAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1088
Tescil Tarihi	: 20.04.2022
Başvuru No	: C2021/051
Başvuru Tarihi	: 31.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Helvası; kristal toz şeker ve içme suyunun şerbet haline getirilerek kaynatılmasıyla elde edilen şeker ağdasının ağartılması ve üzerine tahin ilave edilmesi suretiyle üretilen helvadır. İsteğe bağlı olarak fındık içi, kakao ve 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı kullanılabilir.

Uşak Helvası; 250, 500 veya 1000 g ağırlığındaki paketler halinde satışa sunulur.

Uşak Helvasının üretimi geçmişi eskiye dayanır. Uşak yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Helvası üretiminde kullanılan bileşenler (105 kg için)

- 50 kg beyaz şeker
- 33-34 l içme suyu
- 50 g sitrik asit
- 500 ml çöven suyu
- 55 kg tahin
- 8-10 kg fındık içi (isteğe bağlı)
- 8-10 kg Antep Fıstığı (isteğe bağlı)
- 3-4 kg kakao (isteğe bağlı)

Yapılışı:

Çırpma paletleri ile karıştırma yapan buharlı kazanlarda su ve şeker 130 °C'ye kadar kaynatılıp macun kıvamına getirilerek şeker ağdası yapılır. Üzerine, 500 g çöven suyu eklenerek 5-10 dakika daha karıştırılır. Hazırlanan karışımın kıvamı, iki parmak arasında bastırılarak belirlenir. Karışım sert ve kırılğan yapıda, beyaz ve köpüklü görünümde olmalıdır.

Elde edilen karışım, 10-15 dakika bekletilerek yarım küre şeklindeki bakır kazana aktarılır. İçine tahin eklenerek gıda ile temasa uygun malzemenen üretilen helva küreği ile dairesel hareketlerle homojen bir karışım elde edilinceye kadar 10-15 dakika karıştırılarak sitrik asit ilave edilir. Ardından isteğe bağlı olarak çeşni ilavesi yapılır. Daha sonra karışım, tahin ile şeker ağdasının tam olarak karışmasını sağlamak için ağdanın telli (kırılğan) yapısı bozulmadan, ısıya dayanıklı eldivenler kullanılarak 8-10 dakika daha el ile yoğurulur. Karışımın sıcaklığı 70-75 °C'ye düşünceye kadar 50-60 dakika beklendikten sonra gıda ile temasa uygun 8-10 kg'lık plastik ya da paslanmaz çelikten yapılmış kalıplara konulup bekletme odalarında ortam sıcaklığına kadar soğuması için 1 gün bekletilir. Ertesi gün kalıplardan çıkartılan Uşak Helvası, 250, 500 veya 1000 g ağırlığında olacak şekilde paketlenir. Ürünün raf ömrü, serin ve kuru yerde muhafaza edilmesi koşulu ile 1 yıldır.

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

Uşak Helvası üretimi geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Helvası ibaresi ile 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.