

No: 1751 – Mahreç İşareti

ERZURUM UN HELVASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1751
Tescil Tarihi	: 07.07.2025
Başvuru No	: C2024/000018
Başvuru Tarihi	: 17.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Un Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 17 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Un Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Un Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Un Helvası; 1244 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Erzurum Tereyağı, buğday unu ve beyaz toz şeker kullanılarak Erzurum ilinde üretilen helvadır. Üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilip iri kıyılmış ceviz içi koyulur. 100 g'lık porsiyonlar halinde servisi yapılır.

Erzurum Un Helvasını tatlandırma işlemi iki şekilde yapılabilir.

- Kavrulan una sıcakken beyaz toz şeker ilave edilip şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Bu şekilde üretilen helva gevrek olup şeker tanecikleri hissedilebilir.
- Suda eritilen beyaz toz şeker, kavrulan una sıcakken ilave edilip iyice karıştırılır. Bu şekilde üretilen helva daha yumuşak ve pürüzsüz bir yapıya sahiptir.

Erzurum Un Helvası soğudukça sertleşir ancak hafifçe ısıtıldığında tekrar yumuşar.

Erzurum Un Helvası Erzurum'da köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bayram, kutlama, düğün, asker uğurlama, ilk çiğdemin görüldüğü gün, cenazelerin 3, 7 ve 40. günleri gibi özel günlerde ikram edilir. Bu nedenlerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Un Helvasının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

75 g Erzurum Tereyağı
330 g buğday unu
250 g beyaz toz şeker
100 g iri kıyılmış ceviz içi

Bir tencerede eritilen Erzurum Tereyağının üzerine un eklenir, tencerenin dibinden iyice karıştırılarak kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kavrulur.

Erzurum Un Helvasını tatlandırma işlemi iki şekilde yapılabilir.

- Kavrulan una sıcakken beyaz toz şeker ilave edilip şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır.
- 100 ml suda eritilmiş beyaz toz şeker kavrulan una sıcakken ilave edilip iyice karıştırılır.

Tatlandırma işlemi tamamlanan helva sıcakken servis tabağına düzgünce yayılır. Üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilip iri kıyılmış ceviz içi koyulur.

Erzurum Un Helvasının porsiyonu 100 g'dır. Hafifçe ısıtılarak tüketime uygundur. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Kapalı kap içinde ve buzdolabında 1 ay muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Un Helvası Erzurum'da köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Erzurum Tereyağı kullanılır. Bu nedenlerle Erzurum Un Helvasının coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ve Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerekli görünen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle unun kavrulması ve tatlandırılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Ambalaj ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Un Helvası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, halkların korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.