

No: 662 – Mahreç İşareti

KÜTAHYA BİTLİ HELVA

Tescil Ettiren
KÜTAHYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 662
Tescil Tarihi	: 03.02.2021
Başvuru No	: C2020/084
Başvuru Tarihi	: 13.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kütahya Bitli Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mahallesi Kütahya Tavşanlı Karayolu Bulvarı No: 34 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Kütahya Bitli Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Bitli Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Bitli Helva; şeker, su ve limon tuzunun kaynatılarak çırpılması sonucu elde edilen karışımın, bakır kazanlarda kaynatılması, kaynayan karışıma çöven suyu eklenerek çırpılması ve elde edilen yoğun kıvamlı karışımın, susamların üzerine dökülmesi ve incecik açılarak susama bulanması sonucu elde edilir.

Kütahya'da yıllardan beri üretimi yapılan ve yöreyle ün bağı bulunan Kütahya Bitli Helva, özellikle ramazan ayında çokça tüketilen bir helva olup beyaz renkte, üzeri susamlı, çok ince ve gevrek yapıdadır. Ürün yapısı ve lezzeti gibi kendine has özelliklerin oluşmasında ustalığın ve bakır kazanlar kullanılmasının önemi büyüktür.

Üretim Metodu:

Kütahya Bitli Helvanın bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- Şeker: % 45 ± 1
- Su: % 4 ± 1
- Çöven suyu: % 0,9
- Sitrik asit (Limon tuzu): % 0,1
- Susam: % 50

Üretimde kullanılan bileşenler, yukarıda belirtilen oranlarda kullanılır. Ancak şeker ve su oranları, birbirleriyle değiştirilerek kullanılabilir.

Karıştırma ve Kaynatma:

Şeker, su ve sitrik asit karışımından oluşan şerbet, bakır kazanlarda karıştırılarak kaynatılır. Sıcaklığı 128-130 °C'ye ulaştığında kaynatma işlemine son verilir.

Çırpma ve Soğutma:

Uygun kıvama ve yapıya erişen şerbete, çöven suyu ilave edilir ve bakır kazanın kapağı kapatılarak çırpma işlemine başlanır. Yaklaşık 1 saat çırıldıktan sonra oluşan karışım kontrol edilir. Beyaz renkli yoğun kıvamlı şeker karışımı (mablak) oluştuğunda çırpma işlemi bitirilir. Mablak, 80 °C'ye kadar soğutulur ve şekillendirme aşamasında katılaşmaması için bakır kazanlarda 80 °C 'de muhafaza edilir.

Sekillendirme:

Temiz bez örtülmüş ahşap tezgâh üzerine bol miktarda beyaz susam dökülür. Bakır kazanda 80 °C'de muhafaza edilmiş olan mablaktan bir kepçe alınarak tezgâha dökülür. Mablak 2-3 mm kalınlıkta olacak şekilde, yaklaşık 1 m uzunluğunda ve 10 cm boyunda elle açılır. Açılan mablak susama bulanarak dikdörtgen şekilde katlanır. Katlar bol susama bulandığı için birbirine yapışmaz ve her kat çıtır bir hale gelir. Katlanan helvalar 1 saat soğumaya bırakılır. Soğumanın ardından helvalar naylon poşetler içeresine alınır ve ambalaj poşetlerin ağzı bağlanmadan poşet içinde 1 saat daha soğumaya bırakıldıktan sonra poşetin ağzı bağlanarak +18 °C sıcaklıkta ışık almayan ve kuru ortamda saklanır. Ürünler, bu şekilde saklandığında tazeliğini ve çıtırliğini 3 ile 6 ay korur.

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

Kütahya Bitli Helvanın üretimi, kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Kütahya Bitli Helvanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsası koordinasyonunda ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kütahya Ticaret Borsasından konuda uzman ikiye kişiye katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli hallerde her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün şekil ve görünümünün uygunluğu; Kütahya Bitli Helva ibaresinin ve 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.