

No: 1566 – Mahreç İşareti

GELİBOLU PEYNİR HELVASI

Tescil Ettiren

GELİBOLU ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1566
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2023/000254
Başvuru Tarihi	: 17.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gelibolu Peynir Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir helvası/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gelibolu Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yazıcızade Mah. General Dursun Bak Cad. No:13 Gelibolu ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Gelibolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gelibolu Peynir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gelibolu Peynir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gelibolu Peynir Helvası; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, buğday unu ve toz beyaz şeker kullanılarak hazırlanan, bu bileşenlerin tekniğine uygun olarak yoğurulmasıyla elde edilen, parlak görümlü, krem rengi-sarı renk ve tonlarında renge sahip Çanakkale ili Gelibolu ilçesine özgü bir peynir helvasıdır. Taze peynir tadının baskın olduğu tatlı bir tada sahiptir. Ürünün yeterince pişkin olması, yanık veya soluk/beyaz görümlü olmaması istenir.

Gelibolu Peynir Helvasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gelibolu Peynir Helvasının isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında, ceviz içi, Antep fıstığı içi, kaymak, dondurma ile de servisi yapılabilir.

Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gelibolu Peynir Helvası; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle misafir ağırlamalarda sunulur ve hediye olarak takdim edilir. Ayrıca festival, bayram vb. özel günlerde de hazırlanarak tüketime sunulur.

Gelibolu Peynir Helvasının tarihçesinde; 1300'lü yıllardan beri Çanakkale ili Gelibolu ilçesinde üretildiği bilinir. Ayrıca üretiminde hazırlanan hamurun homojen olarak karıştırılması, istenilen renk ve kıvamının sağlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Gelibolu Peynir Helvasının üretildiği Çanakkale ili Gelibolu ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gelibolu Peynir Helvası Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- 1 kg teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir,
- 750 g toz beyaz şeker,
- 250 g buğday unu.

Gelibolu Peynir Helvasının Üretim Aşamaları

Hamur Hazırlanması ve Pişirme: Yeteri kadar büyüklükte bir tencere/kap içerisine; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir konulur. Kısık ateşte kendine has beyaz renkli bulanık suyunu salması için iyice karıştırılarak erimesi sağlanır.

Sonrasında tencere içerisindeki karışım üzerine buğday unu yavaş yavaş dökülerek homojen bir yapı oluşturana kadar karıştırılır. Elde edilen kıvamlı hamur tencere içerisinde kendi yağın salıp un kokusu gidene kadar karıştırılarak pişirilir. Pişirilen karışım; krem rengi-sarı renk ve tonlarında renge sahip kıvamlı bir yapı kazanır. Bu karışımın hazır olup olmadığı kaşıkla karıştırıldığında tencereye yapışmayacak kıvamlı bir hale gelmesi ile anlaşılır. Burada hazırlanacak hamurun homojen olarak karıştırılması, istenilen renk ve kıvamının sağlanmasında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Bu aşamadan sonra pişirme sonlandırılır ve elde edilen karışımın üzerine azar azar toz beyaz şeker ilave edilir ve bir yandan da karıştırılır. Karıştırma işlemi ile toz beyaz şekerin kristalize yapısı bu hamuru parçalar ve böylelikle saçaklı tabir edilen lifli bir ürün elde edilir. Bu aşamadan sonra Gelibolu Peynir Helvası servise hazır hale gelir.

Hazırlanan peynir helvası soğumak üzere dinlenmeye alınır.

Muhafaza Koşulları: Gelibolu Peynir Helvası; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün daha uzun süre muhafazası için; buzdolabı koşullarında soğuk zincirde muhafaza edilmesi gerekir.

Piyasaya Arz ve Servis: Gelibolu Peynir Helvası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da asgari teknik ve hijyenik şartlar dahilinde dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Gelibolu Peynir Helvası için isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında, ceviz içi, Antep fıstığı içi, kaymak, dondurma vb. ile de servisi yapılabilir.

Gelibolu Peynir Helvasının; soğuk olarak tüketilebilmesinin yanında; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çanakkale ili Gelibolu ilçesinde uzun yıllardır üretilen; Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan ve üretimi ustalık becerisi isteyen Gelibolu Peynir Helvasının; üretildiği Çanakkale ili Gelibolu ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Gelibolu Peynir Helvasının tüm üretim aşamaları, Çanakkale ili Gelibolu ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gelibolu Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Gelibolu Ziraat Odası, Gelibolu Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Gelibolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gelibolu Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ürünün bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığı,
- Ürünün piyasaya arzı ve servisinin uygunluğu,
- Gelibolu Peynir Helvası ibaresi ile mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.