

No: 587 – Mahreç İşareti

GEREDE ŞAKŞAK HELVASI

Tescil Ettiren

GEREDE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 587
Tescil Tarihi	: 06.11.2020
Başvuru No	: C2019/168
Başvuru Tarihi	: 06.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Gerede Şakşak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva/Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gerede Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Demirciler Mahallesi Fevzi Paşa Cad. Yenicami İş Merkezi Kat:2 Gerede BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Gerede ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gerede Şakşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gerede Şakşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gerede Şakşak Helvası, Bolu iline bağlı Gerede ilçesinde uzun yıllardır şeker, ceviz içi ve çöven otu (*Radix saponariae albae sive L.*) suyu kullanılarak bakır kazanlarda kaynatılarak üretilen bir helvadır. İlçede 1850'li yıllardan itibaren aynı formül, kalite ve lezzette yapılmaktadır. Gerede Şakşak Helvasının en büyük ayırt edici özelliği sert olması ve ağızda erimesidir. Gerede Şakşak Helvası her yıl eylül ayının üçüncü haftası ve ekim ayının ilk haftası üçer gün olmak üzere kurulan Geleneksel Gerede Panayırının simgesidir ve panayırda en çok tercih edilen ürünlerden birisidir.

Üretim Metodu:

Gerede Şakşak Helvası üretiminde kullanılan hammadde miktarları aşağıdaki şekildedir.

Şeker : %66

Glikoz : %12

Ceviz: %20

Çöğen: %1

Sitrik Asit: %1

Gerede Şakşak Helvası üretimine, kalaylı bakır kazanlar içerisine 50 kg şekerpancarından elde edilen toz şeker ve 20 kg suyla beraber alındıktan sonra kaynatılma işlemine başlanır. Yaz aylarında 140 dereceye, kış aylarında ise 135 dereceye ulaşana kadar kaynatma işlemi gerçekleştirilir. Kaynama esnasında şekerlenme olmaması için üretim partisinin %1 oranında limon tuzu ilave edilir. Bu işlem helvanın ağızda kolay erimesi için yapılır. Gerede Şakşak Helvasının beyazlatılması için çöven kullanılır. 150 ml. çöven ile 150 ml. su karıştırılır. Çırpma makinesinde beyazlaşmış köpük hale gelene kadar çırpılır. Bu aşamada ürünün sakız kıvamını alabilmesi için 6 kg (%12 oranında) glikoz ilave edilir. Bu beyazlatma işlemi 15dakika sürer. Hazırlanan çöven otu suyu şekerli suya ilave edilir ve 25 dakika boyunca karıştırılır. Soğumaya yakın su miktarının 1/5-1/6'sı (50 kg ise 8-10 kg) kadar ceviz içi eklenir ve iyice karıştırılır. Karışım daha sonra dört köşe kalıplara dökülür ve 24 saat soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra satırla kırılıp parçalanır ve bir lokmalık parçalar halinde yemeye hazır hale getirilir. 350, 700 ve 1000 gramlık ambalajlarda satışa sunulur. Gerede Şakşak Helvasında kullanılan şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekerdir. Kullanılan ceviz açık renkli olmalıdır. Nihai ürün sakız kıvamındadır.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık gerektiren Gerede Şakşak Helvasının, yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple Gerede Şakşak Helvasının tüm üretim aşamaları, Bolu ili Gerede ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gerede Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Gerede Ticaret ve Sanayi Odasından, Gerede Esnaf ve Sanatkârlar Odasından, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gerede Belediyesinden birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yılda en az 1 kere gerçekleştirilir. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii Gerede Şakşak Helvasının aşağıdaki özelliklerini denetler:

- Üretimde açık renkli ceviz, şekerpancarından elde edilen beyaz şeker ve çöven kullanılması ve hammadde miktarlarının uygunluğu,
- Helva pişirmede bakır kazanların kullanılması,
- Helvanın pişirme sıcaklığı ve sertlik derecesi,
- Nihai ürünün şekli ve sakız kıvamında olması,
- Ambalajlamanın uygunluğu.

Denetime ilişkin raporlar Gerede Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.