

No: 912 – Mahreç İşareti

BURSA SÜT HELVASI

Tescil Ettiren

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 912
Tescil Tarihi	: 04.10.2021
Başvuru No	: C2020/236
Başvuru Tarihi	: 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Süt Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer/BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Süt Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Süt Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Süt Helvası; çiğ inek sütü, tereyağı, un ve şeker kullanılarak pişirilen karışımın 250 °C sıcaklıktaki fırında üstünün kızartılması suretiyle üretilir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi veya fındık içi ile tarçın serpilir. Bursa Süt Helvasının servisi, tabakta veya tek kişilik fırın kaplarında sıcak olarak yapılır.

Bursa Süt Helvası Osmanlı saray mutfağına ait bir tatlıdır. Bursa ilinde doğum, evlilik, ölüm, hıdrellez, mevlit, kandil, köy hayırları ve bayram gibi özel günlerin yanı sıra günlük öğünlerde de yer alır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Bursa Süt Helvasının Bursa ili ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 1 l günlük çiğ inek sütü
- 225-280 g beyaz şeker
- 80-190 g tereyağı ya da yarı yarıya ayçiçek ve tereyağı karışımı
- 80-100 g buğday unu
- 5-10 g çam fıstığı (tercihen)
- 5 g vanilya (tercihen)

Yapılışı:

Bir tavada yağ eritilir, un ilave edilip kavrulur. Kaynatılan çiğ süt sıcakken yavaş yavaş eklenir, pütürlü olmaması için gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile sürekli karıştırılır. En son şeker de ilave edilir ve homojen hale getirilir. Muhallebi kıvamına gelen yarı akışkan karışım tepsiye dökülür ve kıvam alması için en az 15-20 dakika bekletilir. Yaklaşık 250 °C sıcaklıktaki fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi veya fındık içi ile tarçın serpilir. Bursa Süt Helvasının servisi tabakta veya tek kişilik fırın kaplarında sıcak olarak yapılır.

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

Bursa Süt Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle Bursa ili ile ün bağı bulunan Bursa Süt Helvasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Bursa Süt Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.