

**No: 806 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM PEYNİR HELVASI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 806
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.07.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/178
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Peynir Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Peynir Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Peynir Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Erzurum Peynir Helvası; 116 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Erzurum Civil Peyniri, buğday unu veya kepekli un, süt kaymağı ve tuz kullanılarak bakır tavada üretilen tuzlu helvadır. Özellikle sütün bol olduğu yaz aylarında yoğun olarak üretilir.

Geçmişe eskiye dayanan Erzurum Peynir Helvası, coğrafi sınırdan "hores" adıyla da bilinir. Üretiminde; aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan ve genellikle aynı gün üretilmiş taze ve tuzsuz Erzurum Civil Peynirinin yanı sıra süt kaymağı da kullanılması, ayırt edici özelliğini kazanmasını sağlar. Coğrafi sınıra özgü bu üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle Erzurum Peynir Helvasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Erzurum Peynir Helvası, Erzurum Civil Peynirinin taze ve tuzsuz niteliği nedeniyle lifli bir yapıya sahiptir. Peynir, helva içinde homojen biçimde tel tel görünür ve tadım sırasında ağızda erir. Rengi, açık kahverengiden koyu kahverengine kadar değişebilir.

Erzurum Peynir Helvasının kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

<u>Özellik</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kuru madde (kg/100 kg)	82,00	89,50
Yağ (kg/100 kg)	33,00	45,00
Protein (kg/100kg)	10,11	15,50
Tuz (kg/100kg)	0,50	0,70
Asitlik (%)	0,18	0,40
pH	4,8	5,5
Kül (kg/100kg)	1,49	2,00

#### **Üretim Metodu:**

Erzurum Peynir Helvasının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg süt kaymağı
- 400 g Erzurum Civil Peyniri (günlük üretilmiş ve tuzsuz)
- 5 yemek kaşığı buğday unu veya kepekli un
- % 1 oranında tuz (peynire göre)

Bakır tavada süt kaymağı, kaymağın kesilmemesine ve köpürmemesine dikkat edilerek 15-20 dakika kaynatılır. Erimiş kaymağın üzerine azar azar un eklenerek kısık ateşte, yaklaşık 15 dakika kavrulur. Kavurma işlemi, gıda ile temasa uygun cilalı tahta kaşıkla yapılır.

Halk arasında “yağın kusması” olarak adlandırılan, yağın yüzeye çıkması aşamasına gelindiğinde, peynir helvası ateş üzerinden alınır ve 70-80°C’ye kadar soğumaya bırakılır.

Taze ve tuzsuz Erzurum Civil Peynir didiklenerek tel haline getirilir. Mermerşahi denen beyaz pamuklu kumaş içine koyularak suyu sıkılır. Hazırlanan civil peynire göre %1 oranında tuzlandıktan sonra kavrulmuş unun içine eklenir. Tahta kaşıkla karıştırılarak civil peynirin erimesi sağlandıktan sonra Erzurum Peynir Helvası servisi hazır hale gelir.

Erzurum Peynir Helvası talebe göre istenilen miktarlarda ve gıda ambalajlama kurallarına uygun paketlerde satışa sunulur. +4°C’de en fazla 10 gün, daha uzun süreli muhafaza yapılması gerektiğinde ise şoklanarak saklanır.

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

Geçmiş eskiye dayanan Erzurum Peynir Helvasının üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan ve genellikle aynı gün üretilmiş olan taze ve tuzsuz Erzurum Civil Peyniri kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bu üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle Erzurum Peynir Helvasının coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden ve Erzurum Esnaf Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan Erzurum Civil Peynirinin, tercihen günlük üretim olmak üzere taze ve tuzsuz olması.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Nihai ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Ambalaj ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Peynir 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, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.