

No: 641 – Mahreç İşareti

PAŞA HELVASI

Tescil Ettiren

KÜTAHYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 641
Tescil Tarihi	: 05.01.2021
Başvuru No	: C2020/081
Başvuru Tarihi	: 13.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Paşa Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mah. Tavşanlı Karayolu Blv. 34/1 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Paşa Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Paşa Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Paşa Helvası, Kütahya iline özgü geleneksel bir tatlı olup, geçmişi Osmanlı dönemine dayanır. Paşa Helvası küçük küpler şeklinde, sert ancak dişe yapışmayan yapıdadır ve üzeri susam ile kaplıdır. Paşa Helvasının, Kütahya'da helvacılar tarafından 1898 yılında dönemin Osmanlı Valisi Fuat Paşa için yapıldığı rivayet edilir. Paşa'ya özel daha önce hiç yapılmamış bir helva yapmak isteyen dönemin helva ustası, ana maddesi tahin ve susam olan özel bir helva üretmiş ve bu helvayı Fuat Paşa'ya sunmuştur. Paşa'nın helvayı beğenmesi üzerine "Paşa Helvası" olarak adlandırılmıştır. Paşa Helvası özellikle ramazan aylarında tüketilir. Üretimde bakır kazanların kullanılması, Paşa Helvasının kendine has tat ve özellikte olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

Şeker %45±5

Su %5±1

Limon Tuzu (Sitrik Asit) %0,3

Susam (*Sesamum indicum* L.) %45±5

Tahin %5±1

Üretim aşamaları:

Serbet Hazırlanması

Belirlenen oranlarda şeker, su ve limon tuzu rezistanslı özel bakır kazanlarda karıştırılır ve ısıtılır. Kaynayan serbetin sıcaklığı 118-120°C'ye ulaştığında kaynatma işlemine son verilir.

Hamur Yoğurma Kazanında Karıştırma:

Uygun kıvama ve yapıya erişen serbet hamur yoğurma kazanına alınır. Sıcaklığı 50-55°C'ye düştüğünde belirlenen oranlarda tahin ve tahinlik beyaz susam eklenerek karıştırılır. Oluşan yoğun kıvamlı ve bol susam içeren helva hamurunun kıvamı ve yapısı gözle kontrol edilir.

Presleme, Soğutma ve Dinlendirme:

Karıştırma işleminin bitmesiyle birlikte oluşan helva hamuru kıvamının kontrolünden sonra 36x36x3 cm boyutlarındaki paslanmaz çelik tepsilere (tava) dökülür ve presleme makinesi ile preslenir. Daha sonra tepsilere serin bir ortamda 24 saat soğumaya ve dinlenmeye bırakılır.

Kesme ve Ambalajlama

Tepsilerde dinlenmiş helva, kesme makinesi ile 2,5x2,5 olacak şekilde küp şeklinde kesilerek susama bulanır ve yine helvaların birbirine yapışmaması için aralarına susam dökülerek tepsilere yerleştirilir. Kutularak satışa sunulur. Serin ve rutubetsiz ortamda depolanır.

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

Paşa Helvası, Kütahya'da Osmanlı döneminden bu yana, kuşaktan kuşağa aktararak aynı geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Üretimi ustalık gerektiren Paşa Helvasının, yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple Paşa Helvasının tüm üretim aşamaları, Kütahya ilinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Kütahya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kütahya Ticaret Borsasından ikişer kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda en az 1 kere, ihtiyaç halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Şikâyet olması halinde 15 gün içinde ayrıca denetim yapılır.

Denetim mercii Paşa Helvasının üretiminde kullanılan bileşenlerini, bileşen oranlarını ve üretim metoduna 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.