

No: 1083 – Mahreç İşareti

UŞAK GELİN HELVASI / UŞAK GELİN TATLISI

Tescil Ettiren

UŞAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1083
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000328
Başvuru Tarihi	: 26.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ürünün ambalajında veya ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; su, beyaz toz şeker, buğday unu, tahin ve ceviz içi ile hazırlanan Uşak ilimize özgü bir üründür.

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; katı, homojen, ince lifli yapıda ve renk olarak kırmızı ve tonlarında renge sahiptir. Hazırlanmasında renklendirici olarak genellikle kırmızı pancar boyası kullanılır. Aroma ve aroma verici gıda bileşenleri olarak ise genellikle vanilya, vanilin, etil vanilin ile doğal aroma vericiler kullanılır. Ayrıca ürün hazırlandıktan sonra helva üzerine süsleme şeklinde isteğe bağlı olarak ceviz içi de konulabilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

50 kg beyaz toz şeker, 35 litre su, 25 kg tahin, 10 kg ceviz içi, 20 kg buğday unu, % 1 sitrik asit (limon tuzu), % 0,1 oranında gıdaya kırmızı ve tonlarında renk veren ilgili gıda mevzuatına uygun renklendirici ile aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri.

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı Üretim Aşamaları

Şeker-Su Karışımının Kaynatılması: Beyaz toz şekerin; su ilavesi ile eritilmesi sağlanır. Daha sonra kaynatılması sağlanır. Bu karışıma kıvamlı ve ağdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden önem arz eder.

Kaynatma esnasında kaynama sıcaklığı da önemlidir. Helva üretimi için 115-120 °C sıcaklık aralığı uygun olur. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklık aralığında sağlanır. Bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan sitrik asit ilavesi yapılır.

Diğer Bileşenlerin Karıştırılması: Kaynamış olan şeker şurubu pişirme kazanına alınır. Daha sonra sıra ile içerisine tahin, buğday unu, renklendirici, aroma verici ve en son olarak da ceviz içi ilavesi yapılır. Bu ilaveler yapılırken karıştırma işlemine devam edilir. Bu işlem paslanmaz kazan içerisinde dönen karıştırıcılarla sağlanır.

Pişirme: Bu aşamada elde edilen karışıma kısa süreli bir pişirme işlemi uygulanır. Burada pişirmenin tamamlandığına tamamen ustalık becerisine bağlı olarak karar verilir. Ürün uygun kıvam ve pişirme durumuna ulaştığında dolmuş tanklarına alınır. Bu dolmuş işlemi; ürünün soğumasına mahal vermemek adına hızlı bir şekilde yapılır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Hazırlanan helvalar soğumak üzere dinlenmeye alınır. Yaklaşık olarak 1 gün kadar dinlendirmede kalır ve ardından tüketime hazır hale gelir. Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; serin, koku ve rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile teması uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Uşak ilimizde uzun yıllardır üretilen, bölge kültüründe bilinirliği bulunan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası ile Uşak İl 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 Uşak Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.