

No: 1634 – Mahreç İşareti

ŞABANÖZÜ DONDURMA HELVASI

Tescil Ettiren
ŞABANÖZÜ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1634
Tescil Tarihi	: 28.08.2024
Başvuru No	: C2022/000054
Başvuru Tarihi	: 14.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şabanözü Dondurma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şabanözü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Sokak Belediyesi No:9 Şabanözü ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Şabanözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şabanözü Dondurma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şabanözü Dondurma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şabanözü Dondurma Helvası; un, şeker, su, tereyağı, dövülmüş ceviz bileşenleri kullanılarak üretilen helvadır. Dondurma ismini helvanın donmasından/sertleşmesinden alır.

Şabanözü Dondurma Helvası açık sütlü kahverengindedir. Kıvamı sert ve dişle ezilebilecek şekilde olmalıdır. Diğer helvalara kıyasla uzun bir raf ömrüne sahiptir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Şabanözü Dondurma Helvası, genellikle düğün, nişan ve taziye törenlerinde ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şabanözü Dondurma Helvası üretimi için gerekli bileşenler:

- 1 kg un
- 4 kg beyaz şeker
- 1,5 l su
- 50-100 g tereyağı
- 250-300 g ceviz içi

Şabanözü Dondurma Helvasının üretimi:

Şabanözü Dondurma Helvası için ilk önce 1 kg un geniş bir tavaya konulur ve kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika unun beyaz rengi gidinceye kadar kavrulur.

Karışımın döküleceği sini/tepsinin zemini 50-100 g tereyağı ile tamamen yağlanır. Bu işlem helvanın sini/tepsiye yapışmaması, kolay kaldırılması için yapılır.

250-300 g ceviz küçük küçük parçalar olacak şekilde kesilir veya dövülerek dişe gelecek hale getirilir.

Şerbet elde etmek için başka tencerede 4 kg toz şeker ve 1,5 l su karıştırılarak yüksek ateşte 50-60 dakika kaynatılır. Şerbetin istenilen kıvama geldiğinin anlaşılması için şerbet kaynadığı esnada ara ara içinden bir şeker kaşığı şerbet alınarak yayvan bir tabak içerisindeki soğuk su içine konulur ve elle kontrol edilerek macun kıvamına (elle tutulabilir hale gelmelidir) gelip gelmediği kontrol edilir. Şerbet soğuk su içerisinde macun kıvamını aldığı anda kıvam tamamlanmış olur. Ancak helvanın daha yumuşak ve yüzeyinin parlak olması için macun kıvamına gelen şerbet içerisine 130-160 g soğuk su katılarak kıvam bozulur. Tekrar kıvamı eski kıvamına getirilinceye kadar soğuk suda kıvam kontrolü yapılarak 10-15 dakika kaynatılmaya devam edilir ve istenilen kıvam elde edilince ateşten alınır.

Elde edilen şerbetin içerisine dövülmüş ceviz dökülür. Sonrasında kavrulmuş un azar azar serpiştirilerek tahta kaşık ile akışkan kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Akışkan kıvama geldikten sonra hızlı bir şekilde, soğumadan siniye/tepsiye dökülür. Sini/tepsi elle sallanarak her tarafının eşit kalınlıkta olması sağlanır. Karışım sini içerisinde donuncaya kadar serin bir yerde dinlenmeye bırakılır. Soğuyan harç/karışımın servisi, donduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilerek yapılır.

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

Şabanözü Dondurma Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şabanözü Dondurma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şabanözü Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şabanözü Belediyesi, Şabanözü Kaymakamlığı ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Fiziksel özelliklerin uygunluğu (renk, sertlik).
- Üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Şabanözü Dondurma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.