

No: 1223 – Mahreç İşareti

ERMENEK HELVASI

Tescil Ettiren
ERMENEK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1223
Tescil Tarihi : 14.09.2022
Başvuru No : C2021/000234
Başvuru Tarihi : 07.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Ermenek Helvası
Ürün / Ürün Grubu : Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Ermenek Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Taşbaşı Mah. Atatürk Cad. No:2 Ermenek KARAMAN
Coğrafi Sınırı : Karaman ili Ermenek ilçesi
Kullanım Biçimi : Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ermenek Helvası; üzüm pekmezi, tahin ve çöven suyu kullanarak üretilen pekmez helvasıdır. Ermenek Helvasına tadını üzüm pekmezi verir, ayrıca şeker kullanılmaz. Rengi hafif esmerdir. Ermenek Helvasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1 Ermenek Helvasının özellikleri

<u>Bileşen (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Protein	15	20
Yağ	35	38
Asitlik	0,45	0,7
Rutubet	0,45	3

Ermenek Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-%56) tahin

1-1,5 l (en az %1 çöven suyu)

Ermenek Helvası, üzüm pekmezi ve çöven suyuyla birlikte 70-80 °C sıcaklıktaki buhar sistemi ile çalışan paslanmaz çelik kazanda 2,5 saat kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Üzüm pekmezi ile pişirildiği için yanma ve HMF değerinin yükselme riski nedeniyle çok yüksek sıcaklıkta pişirilemez. Karışım yoğun bir kıvam aldığı anda ustalar el yordamıyla pişip pişmediğinin kontrolünü sağlar. Pişen mat, (üzüm pekmezinin çöven ile karışıp pişen yoğun pekmez ve çöven suyu karışımı) içerisi tahin (en az %52) dolu kazana boşaltılır. Bu aşamada sıcaklık verme işlemi artık biter. Mat pişip tahinin içine boşaltıldığı andan itibaren pişme işlemi sonlanır. Tahin ile mat, kürek ile iyice karıştırılır. Yaklaşık 15 dakika kürek ile karıştırılıp tahin ile matın birbirine iyice karışması sağlanır. Karıştırma işlemi, helva soğumaya başladığı ve karıştırmanın zorlaştığı anda bırakılır. Helva soğuduktan sonra takla attırma yani kolunun üzerinde çevirme hareketine geçilir. Birkaç sefer de bu işlem yapıldıktan sonra helva doluma hazır hale gelir. Yaklaşık dolum sıcaklığı 40°C-50°C'dir. Helvanın bu sıcaklıktan sonra kaybettiği her sıcaklıkta dolum zorlaşır, yani kalıplama yapılamaz hale gelir. Burada sıcaklık ve helva dolum hızı önemlidir. Ermenek Helvası, istenilen gramajlarda paketlenir. Helvanın hava almaması önemlidir, hava alan ambalajlarda nemden dolayı yüzeyinde bozulmalar hızlı olur ve bu da raf ömrünü kısaltır. Helvanın 18 ay raf ömrü bulunur. Serin ve kuru yerde muhafaza edilir, güneş ışığına maruz kalan helvada sıcaklıktan dolayı tahin yüzeye çıkar bu da yüzeyde yağlanmalara sebep olur.

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

Ermenek Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ermenek Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ermenek Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ermenek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden, Ermenek Belediyesinden ve Ermenek Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ermenek Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülmesi halinde üründen numune alınarak, bileşenlerinin uygunluğu bakımından analiz yaptırılır.

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.