

No: 1561 – Mahreç İşareti

YAPRAKLI PANAYIR HELVASI

Tescil Ettiren
YAPRAKLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1561
Tescil Tarihi	: 22.03.2024
Başvuru No	: C2023/000123
Başvuru Tarihi	: 29.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yapraklı Panayır Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yapraklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mahallesi Nuri Tabanlı Caddesi No: 2 Yapraklı ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Yapraklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yapraklı Panayır Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Yapraklı Panayır Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yapraklı Panayır Helvası; beyaz toz şeker, su, limon tuzu, çöven suyu, buğday unu, glikoz şurubu ve ceviz içi ile kullanılarak Çankırı ili Yapraklı ilçesinde üretilen bir helvadır. Sert yapısı dolayısıyla halk arasında taş helva veya şak şak helva adıyla da bilinir. Ağzı kapalı kap içinde olmak üzere oda sıcaklığında 20 gün, buzdolabında ise 3 ay raf ömrü vardır.

İpek yolu ticaretinin canlanmasıyla Yapraklı ilçesinde kurulan panayırlarda üretilmesi neticesinde Yapraklı Panayır Helvası olarak ünlenmiştir. Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Yapraklı Panayır Helvası, Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aşağıda belirtilen ölçüler ile 54 kg Yapraklı Panayır Helvası üretilir.

Yaprak Panayır Helvasının bileşenleri:

- 38 kg beyaz toz şeker
- 30 l su
- 20 g limon tuzu
- 200 ml çöven suyu
- 7 kg buğday unu
- 5 kg ceviz içi
- 2 kg glikoz şurubu

Yaprak Panayır Helvasının yapılışı:

Toz şeker ve su bakır kazana boşaltılır. Limon tuzu ilave edilerek ocağın üzerinde 2-3 dakika karıştırıldıktan sonra kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 20-25 dakika ocağa kalan karışım 125 °C'ye geldikten sonra ocaktan alınarak helva çırpma kazanına aktarılır. Helva çırpma kazanının altı yakılır. Kazandaki şeker karışımı pişmeye devam ederken çırpılarak ağırtılır. Çubukla bir parça alınarak pişmesi ve kesilmesine bakılır. Yaklaşık 20-25 dakika pişen karışıma 2 kg glikoz şurubu ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirildikten sonra iç tarafı unla kaplı bakır kazana boşaltılır. Bu işlem için kazana 10-12 kg un eşit miktarda serpilir ve kazanın iç kısmı unla kaplanır. Bir kepçe karışım, bir sıra (800 g) yarım ceviz şeklinde ceviz içi dökülerek boşaltma işlemi tamamlanır. Çok sıcaksa 10-15 dakika ılıması beklenir ve el ile yoğurma işlemine geçilir. Yoğurma işlemi sırasında kazanda bulunan un yavaş yavaş karışıma yedirilir. Helva macun kıvamına gelince önceden hazırlanmış olan 25x40 cm dikdörtgen şeklinde ve 200 g unla kaplı kalıplara yaklaşık 4'er kg olacak şekilde konur ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kırılarak servise hazır hale gelir. Ağzı kapalı kap içinde olmak üzere oda sıcaklığında 20 gün, buzdolabında ise 3 ay raf ömrü vardır.

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

Yapraklı Panayır Helvasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yapraklı Panayır Helvasının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yapraklı Belediyesinin koordinatörlüğünde, Yapraklı Belediyesi, Yapraklı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çankırı Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Yapraklı Panayır 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.