

No: 843 – Mahreç İşareti

BAYRAMIÇ TAHİN HELVASI

Tescil Ettiren
BAYRAMIÇ ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 843
Tescil Tarihi	: 09.08.2021
Başvuru No	: C2021/055
Başvuru Tarihi	: 04.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayramiç Tahin Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bayramiç Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mah. Balığ Sokak No:8 Bayramiç ÇANAKKALE
Coğrafi Sınırı	: Çanakkale ili Bayramiç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bayramiç Tahin Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayramiç Tahin Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çanakkale ilinin Bayramiç ilçesi ile özdeşleşmiş olan Bayramiç Tahin Helvası; tahin, beyaz şeker, çöven, sitrik asit ve su ile üretilen bir tatlıdır. Geçmiş 1870'li yıllara dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Bayramiç ve çevresindeki coğrafyada susam yetiştiriciliğinin yoğun olması, susam işleme ve helvacılık zanaatının gelişmesi, Bayramiç Tahin Helvasının bölge ile özdeşleşmesini sağlamıştır. 1870'li yıllardan itibaren Bayramiç'te keşfedilen ve helva ustaları tarafından kuşaktan kuşağa aktarılan Bayramiç Tahin Helvasının tat, koku ve görünüş özellikleri itibariyle kendine has bir yapısı vardır.

Tablo 1. Bayramiç Tahin Helvasının Özellikleri

<u>Bileşen (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Toplam şeker (sakaroz cinsinden)	42,5	46,5
Rutubet	2,3	2,6
Protein	10,19	11,53
Tahin	52,4	57,3
Susam yağı	26,20	28,65
Serbest asitlik	1,58	1,82
Peroksit sayısı (ekstrakte edilen yağda)	3,8	4,5
Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden)	1,35	1,60
Saponin	0,08	0,10

Tablo 2. Bayramiç Tahin Helvasının Yağ Asidi Kompozisyonu

<u>Yağ Asidi (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Oleik asit	34,6	45,4
Linoleik asit	36,2	47,2

Linolenik asit	0,12	0,21
Araşidik asit	0,3	0,8
Stearik asit	4,3	6,8

Üretim Metodu:

Bayramiç Tahin Helvasının üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

55 kg tahin
45 kg beyaz şeker
40-50 g sitrik asit
20 l su
500 g çöven ekstraktı

Yapılışı:

Helva pişirme makinasına beyaz şeker, sitrik asit ve su konur ve 140 °C'de 40 dakika kadar kaynatılır. Kaynayan karışıma çöven ekstraktı ilave edilir ve ısıtma işlemi sonlandırılır. Karışımın sıcaklığı 60-70 °C'ye düşüncü, ağda haline gelen karışım olgunlaşır. Bakır kazanlara alınan ağda, tahinle karıştırılıp tahin helvasına uygun yapı, görünüş ve tekstür oluşana kadar yoğrulur. Olgunlaşan Bayramiç Tahin Helvası tartılarak belirli gramajlardaki kalıplara konur. Daha sonra paketlenerek satışa sunulur.

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

Bayramiç Tahin Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Bayramiç Tahin Helvasının tüm üretim aşamaları Çanakkale ili Bayramiç ilçesinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bayramiç Ziraat Odasının koordinatörlüğünde ve Bayramiç Ziraat Odası, Bayramiç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bayramiç Esnaf ve Sanatkârlar Odası, Bayramiç Esnaf ve Sanatkârlar Kredi Kooperatifi ile Çanakkale Ticaret Borsasından konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün bileşen özelliklerinin uygunluğu.
- Bayramiç Tahin Helvası ibaresinin, logosunun 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.