No: 283 – Mahreç İşareti

ORDU PERŞEMBE CEVİZ HELVASI

Tescil Ettiren

PERŞEMBE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.09.2011 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:
01.03.2022 tarih ve 120 sayılı Bülten

Tescil No : 283
Tescil Tarihi : 18.12.2017
Başvuru No : C2011/063
Başvuru Tarihi : 29.09.2011
Coğrafi İşaretin Adı : Ordu Perşembe Ceviz Helvası
Ürün / Ürün Grubu : Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Perşembe Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Kozağzı Mah. Atatürk Blv. 290 Perşembe ORDU
Coğrafi Sınır : Ordu ili Perşembe ilçesi
Kullanım Biçimi : Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uzun yıllardan beri Ordu'nun Perşembe ilçesinde üretilen Perşembe Ceviz Helvası, Ordu iline özgü bir tatlı türüdür. Helva yapımında kullanılan temel hammaddeler şeker, su, çöven ekstraktı ve ceviz içidir. Ceviz helvası üretiminde önceleri pekmez kullanılsa da günümüzde kristal şeker kullanılmaktadır. Bu ürünün ayırt edici özelliği, ceviz ve çöğen ekstraktının kullanılıyor olmasıdır.

Ürün Özellikleri

Bileşenler	Kütlece
Yağ (%)	1-5
Protein (%)	2-6
Toplam Şeker (sakaroz cinsinden) (en çok, %)	70
Rutubet (en çok, %)	3,5
Kül (en çok, %)	1
Asitlik (oleik asit cinsinden) (en çok, %)	0,5

Üretim Metodu:

Şeker ve Suyun Kaynatılması:

Su ve toz şeker miktarları formüle göre tartılarak kaynamaya hazır hale getirilir. Kristal şekere % 5-15 oranında su ilavesi ile karıştırılarak eritilir. Bu eriyik ısıtılarak konsantre haline getirilir. Konsantrasyon uygulaması gerçekleştirilirken iyi bir karıştırma işlemi uygulanmaktadır. Kaynatma işlemi helva üretim aşamalarından en önemlilerinden birisidir. Şeker ve su bulamacı haline getirilen karışım 2 saat kadar pişirilir. Bu yüzden kaynatma işlemi son ürün olan helvanın kalitesini tamamen etkilemektedir. Kaynatma esnasında kaynama sıcaklık derecesi çok önemlidir. Şekerin sertleşmesinin daha kolay bir şekilde gerçekleşmesi açısından kaynama derecesi 140 °C civarında olması gerekir. Şurup karışımına 20 gram kadar limon tozu katılır. Ceviz helva üretiminde büyük hacimli kalaylı bakır kazan içerisine 200 kg kristal şeker ve 100 litre su konulduktan sonra kazan içindeki karışımın sıcaklığı yaklaşık 140 °C 'ye kadar çıkarılır ve arada bir içerisindeki karıştırıcılar yardımıyla şeker su karıştırılarak şurup hazırlanır.

Çöven suyu (Ekstrakt):

Çöven (*Saponaia officinalis*) bitkisinin kökü kaynatılarak elde edilen ve ana bileşeni saponin olan, gıdalarda katkı maddesi olarak kullanılan bir ekstrakt olup farklı tür helvaların üretiminde ve sultan lokumu olarak adlandırılan gıdaların üretiminde ağartıcı katkı maddesi olarak kullanılmaktadır. Anadolu kökenli çövenlerdeki ham saponin miktarı %10-25 arasında değişmektedir. Kullanılan miktar üreticilerce değişkenlik göstermekle birlikte helva üretiminde bu ekstraktın 0,5 litresi l00 kg helva için genellikle yeterli olmaktadır.

Ceviz helva hazırlanırken, şurup kazanına çöven suyu ilavesi yapılır. Çöven suyu ilavesinin ardından birkaç dakika daha karıştırma işlemine devam edilir. Çöven suyu miktarı 2 litreyi geçmemelidir. Şurup karıştırmada dikkat edilmesi gereken en önemli husus, aşırı köpürmenin meydana gelmemesidir. Bunun için kazan içine hava girişini engellemek amacıyla kazanın kapağı kapalı tutulmalıdır.

Şuruba Ceviz İlavesi

Şeker ve su bulamacı haline getirilen karışım 2 saat kadar pişirildikten sonra helvaya sıcakken % 25 oranında ceviz içi karıştırılarak soğumaya bırakılır. Şurup soğumaya başlayınca helva karışımı çırpılır, çöven ekstraktı katılarak karıştırılır. Soğumuş helva 20-25 kg lık kalaylı bakır kaplara konur ve satışa sunulur. Ceviz helva soğuyup dinlendikten sonra bakır teknelerde muhafaza altına alınır.

Helvanın kesilmesi ve dilimlenmesi için en uygun zaman macun sıcaklığının 20-30 °C civarına soğutulduğu andır, eğer helva tamamen soğursa kesilemez. Ceviz helvanın özgün kesme şekli dil şeklinde kesimdir. Helvanın dilimlenmesi ve uygun bir kıvam alması için, üretildikten bir gün sonra satışa çıkarılması tavsiye edilir.

Üretimde kullanılan alet ve ekipmanlardan ürüne metal bulaşmamasına özen gösterilmeli, hidroksimetilfurfural artışı üründe kontrol altında tutulmalıdır.

Üründe kullanılacak şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekeri ifade etmektedir.

Son üründe bulunacak ceviz miktarı oranı % 20-25 aralığındadır. Perşembe ceviz helvasında analizlerinde ürünün net kütlesindeki ceviz oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır.

Paketlenmesi ve Ticari Sunumu

Ceviz helva üretecek ticari firmalar, coğrafi işaret tescil belgesi ekinde belirtilen üretim kural ve tarifleri ile denetleme koşullarına aynen uyarak ve denetim bölümünde belirtilen, ilgili komisyonun yetkilendirdiği kurumlardan yetki alarak üretim ve satış yapabileceklerdir. İlgili komisyon veya yetkilendirdiği kurumlar, Ordu Perşembe Ceviz Helvasının ne şekilde, hangi ölçülerde paketleneceğini, ürünün ambalajında yer alacak etikette veya ambalajın kendisinde yer alması gereken ürünle ilgili asgari bilgileri ve logonun ambalajının neresinde ve ne büyüklükte kullanılacağını belirler. Üretici firmanın adı, ambalajlayan firmanın adı, üretim yeri, üretim adedi, ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri gibi bilgiler yer alacaktır. Ürünün üretildiği andaki, tadını ve özelliklerini koruması için paketlenmesi ve uygun şartlarda depolanması çok önem taşımaktadır. Bilhassa işletme dışında ve turistik amaçlı satışlarda, ambalajlama ve paketleme çok önemlidir. Bu nedenlerle, paketleme yapılacak kutuların selofan alüminyum ve plastik folyo kaplamalı malzemelerden olması ve uzun süreli saklanması gereken paketlerin vakumlu makinelerce paketlenmesi gerekecektir. İlgili komisyon ve yetkilendirdiği kurumlar, satış yerleri için Ordu Perşembe Ceviz Helvasının tavsiye edilen satış fiyatını belirler.

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

Perşembe Ceviz Helvası olarak üretilen bu tatlı, kendine has üretim yöntemi bakımından orijin olarak Ordu'nun Perşembe ilçesine hastır.

Denetleme:

Ordu Perşembe Ceviz Helvasının yukarıda belirtilen malzemelerle ve üretim koşullarına uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaret türünün kullanım biçimi, markalanması, coğrafi işaretin ürün üzerinde belirtilmesi ile genel sağlık ve hijyen koşullarına uyumlu davranılmasının denetimi, üretim bölgesindeki ordu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden, Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden alanında uzman kişilerden teşekkül edecek üç kişilik bir komisyon tarafından yılda bir defa düzenli olarak denetlenir. Ürün yıllık olarak (tablo değerleri, ceviz oranı)numune bazında denetlenir.

Denetim Komisyonu Ordu Perşembe Ceviz Helvası coğrafi işaretinin kullanımının denetimini düzenli olarak yapar, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında yasal takibatı ve işlemleri yapar.

Denetim komisyonu öncelikle, söz konusu tatlının üretildiği ve yaygın olduğu coğrafi bölgelerde yukarıda belirtilen coğrafi sınırlarda bulunan ilgili mercilere, coğrafi işaretin kullanımı ve gereklilikleri hakkında bilgi vermek ve onların da yörelerindeki üreticileri bu konu hakkında haberdar etmesi ve bilgilendirmesini sağlamak için duyurularını resmi olarak yapar. Komisyonda alınacak kararlar için oylama yöntemi kullanılır. Komisyon kararları çoğunluk oyu ile alınır.

İşbu komisyon, Türkiye sınırları içinde ürünün üretimi, işlenmesi, pazarlanmasının yapıldığı yerlerde, coğrafi işaretin kullanım biçimi ve markalanması hususlarının denetimini ve kontrolünü altı ayda bir düzenli olarak yapar. Gerektiğinde veya şikâyet olduğunda ise her zaman denetleme yapabilir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.