No: 1342 – Mahreç İşareti

YAĞLILAR BASMA HELVASI

Tescil Ettiren

İVRİNDİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1342
Tescil Tarihi	**:**	27.02.2023
Başvuru No	**:**	C2021/000441
Başvuru Tarihi	**:**	11.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Yağlılar Basma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	İvrindi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Hükümet Cad. No:68, 10770 İvrindi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	**:**	Balıkesir ili İvrindi ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Yağlılar Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Yağlılar Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yağlılar Basma Helvası; yağlı süt ve buğday unu ile pişirilerek hazırlanan hamurun 3-4 mm'lik kalburdan geçirilmesi, kurutulması, kavrulması ve şerbetlenmesi suretiyle İvrindi ilçesinde üretilen helvadır. Ürünün aroması, hamurun kavrulması aşamasında oluşur. Şerbetlenmeden önceki hali, coğrafi sınırda "kuru helva" olarak adlandırılır. Yağlılar Basma Helvası şerbetli ya da şerbeti sonradan ilave edilecek şekilde tüketilebilir.

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde yağlı süt kullanıldığı için ayrıca yağ ilave edilmez. Süt, tercihen koyun sütüdür ancak koyun sütünün bulunmadığı dönemlerde inek sütü de kullanılabilir.

Yağlılar Basma Helvası adı; helva üretiminin başlangıcının İvrindi ilçesinin Yağlılar Mahallesine dayanması ile hamurun kalbura basılarak üretilmesinden ileri gelir. Yağlılar Basma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. İvrindi ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İvrindi ilçesinin geleneklerine göre; düğün, nişan, sünnet vb. özel günler için, davetten bir hafta önce imece usulü ile kuru helva hazırlanır ve davet günü şerbetlenir. Üretimi; özellikle üretimde yağ kullanılmaması ve kuru helva hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan elde edilen süt kullanılmakta olup bileşenlerine ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşen listesi (100 kişilik):

19 - 20 kg buğday unu
19 - 20 litre yağlı koyun sütü veya inek sütü
36 - 38 kg beyaz şeker
36 - 38 litre su

Hamurun Hazırlanması:

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde, koyun sütü bulunmadığı dönemlerde inek sütü kullanılır. Süt, tercihen bakır olan büyük kazanlarda ve odun ateşinde kaynatılmaya başlanır. 2-3 dakika aralıklarla karıştırılan süte, kaynama başlayınca azar azar buğday unu ilave edilir ve gıda ile temasa uygun tahta küreklerle karıştırmaya devam edilir. Unun topaklanmamasına özen gösterilerek homojen ve yoğun kıvamlı bir karışım elde edinceye kadar yaklaşık 1 saat pişirilen karışım (4-5 cm kalınlıkta), temiz bezlere serilir ve yaklaşık 30-60 dakika dinlendirilir.

Hamurun Şekillendirilmesi ve Kavrulması

Dinlendirilmiş hamur, 3-4 mm'lik kalburdan geçirilir. Oluşan hamur tanecikleri, temiz bir bezin üzerinde 30 dakika kadar güneşte kurutulup tekrar aynı kalburdan geçirilir. Kurutma ve eleme işlemi sadece bir kez tekrarlanır.

Pişirme için kullanılacak odunlar önceden yakılır. Alevli hali geçip orta hararete geçinceye kadar yanmaya devam eder. Kor, kürekle ezilerek kavurma işleminde kullanılan ve coğrafi sınırda "kara kazan" olarak adlandırılan kazanların alt kısmına konur. 100 kişilik helva için yaklaşık 10 kazan kullanılır. Kurutulmuş hamur taneleri, her bir kazana yaklaşık 3- 4 kg olacak şekilde konur ve tahta kürekle sürekli karıştırılarak kızarıncaya kadar 30-45 dakika kavurulur. Bu aşamada helvanın aroması oluşur.

Şerbetleme

Kavrulan hamur tanecikleri, “kuru helva” olarak adlandırılır. Kavrulma işlemi tamamlanınca tepsilerin üzerine yayılır ve helvanın buharını absorbe etmesi için temiz bir bez ya da kâğıt havlu ile üzerleri kapatılarak 5-10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Yağlılar Basma Helvasının şerbeti, her 1 kg kuru helva için 1 kg şekerin 1000 litre suyla kaynatılması suretiyle hazırlanır.

Dinlenen kuru helva, tahta kaşık ile karıştırılıp üzerine ılık şerbet dökülür. 1-2 saat bekletilerek şerbeti iyice çektikten sonra servis yapılır.

Yağlılar Basma Helvası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenen şerbetsiz kuru formu -16 ila -20 ℃ derecede 1 yıl muhafaza edilir. Şerbetli olarak ise taze olarak tabaklarda servis edilir, beklemesi durumunda oda sıcaklığında gıda ile temasa uygun paketlerde 4 - 5 gün muhafaza edilebilir.

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

Yağlılar Basma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. İvrindi ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yağlılar Basma Helvasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İvrindi Belediyesinin koordinatörlüğünde, İvrindi Belediyesi, İvrindi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İvrindi Halk Eğitim Merkezi ve Yağlılar Mahallesi Muhtarlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır ve şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yağlılar Basma Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.