No: 1230 – Mahreç İşareti

ERZURUM TEL HELVASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1230
Tescil Tarihi : 26.09.2022
Başvuru No : C2021/000166
Başvuru Tarihi : 07.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Erzurum Tel Helvası
Ürün / Ürün Grubu : Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıla
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınırı : Erzurum ili
Kullanım Biçimi : Erzurum Tel Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Tel Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tel Helvası; tereyağı ile kavrulan buğday ununa beyaz şeker, su ve limon suyu eklenip pişirildikten sonra karışımın kar veya buz üzerinde soğutulup tel haline getirilmesi suretiyle üretilen helvadır. Erzurum Tel Helvasının rengi beyaz, yapısı tel teldir.

Erzurum Tel Helvasının üretimi için pişirilen karışımın kar veya buz üzerinde soğutulması, coğrafi sınıra özgü olup hızlı bir soğutma işlemidir. Ayrıca üretimin son aşamasında ürünün birkaç kişi tarafından halka şeklinde döndürülerek çekilip uzatılması, tel şeklindeki yapısının kazandırılmasını sağlar ve ustalık becerisi gerektirir.

Erzurum Tel Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Erzurum Tel Helvasının bazı kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

Tablo.1 Erzurum Tel Helvasının Bazı Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değerler (En az-En çok)
Rutubet (%)	2,2-6,0
Toplam şeker (%)	40,0-50,0
Toplam yağ (%)	12,0-16,0
Toplam kül (%)	0,2-0,5

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 1 kg beyaz şeker
- 100 ml limon suyu
- 40 g tereyağı
- 1 l su
- 100 g ceviz içi (isteğe bağlı)

Erzurum Tel Helvasının üretimi:

Erzurum Tel Helvası üretimi iki aşamadan oluşur. İlk aşamada un elekten geçirilip bir tencereye konur. Üzerine 40 g tereyağı eklenir ve homojen bir karışım elde edilinceye kadar pişirilir. Bu aşamada sıcaklık 140-150ºC'ye kadar çıkar.

İkinci aşamada şerbet hazırlanır. Su ve beyaz şeker karıştırılarak pişirilir. Kaynayan şerbetin rengi sarıya dönünce şerbetin içine limon suyu ilave edilip koyulaşması için 15 dakika daha kaynatılır. Kaynatma aşaması, tel helvasının kalitesini önemli düzeyde etkiler.

Şerbet hazırlanırken ince bir tabaka halinde tereyağı ile yağlanmış tepsi kar üzerinde soğutulur. Şerbet ocaktan alınır alınmaz soğutulmuş tepsiye dökülüp yayılır. Bu sırada şerbetin sıcaklığı 80°C'ye kadar düşer ve tepsi üzerinde soğuyup sertleşen şeker kütleleri, spatula ile tepsiden kazınıp üst üste konulur. Tepsiden alınan şeker kütlesi, iki kişinin çekerek uzatıp katlamasıyla ağartılır ve halka haline getirilerek önceden hazırlanmış tereyağı ile kavrulmuş unun üzerine bırakılır. Birkaç kişi ile yavaş yavaş çevrilerek unlu ve şekerli kütlelerin birleşip iyice karışması sağlanır. Bu işleme ürünün, tel tel bir görünüme sahip olana kadar devam edilir ve şeker halkasının kopmamasına dikkat edilir. Halkada kopmalar olursa ürünün nihai özelliklerinin kazanması mümkün olmaz. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpilebilir.

Erzurum Tel Helvasının pişirildikten sonra tel haline getirilmesi işlemi, ürünün son halini alması açısından en önemli basamaktır. Döndürerek uygulanan çekme işlemi 35-40 dakika kadar sürer.

Erzurum Tel Helvasının üretimindeki hızlı soğutma işlemi, kış aylarında kar üzerinde yapılır. Kar olmadığı zamanlarda ise kalıp olarak dondurulan buz parçaları kullanılır.

Erzurum Tel Helvası, gıda ile temasa uygun ambalajlarda vakumla paketlenir. Hava ile temas ettiğinde, tel şeklindeki yapısı bozulur. 5ºC sıcaklıkta 30 gün muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tel Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tel Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden, Erzurum İl ve Tarım Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, nihai ürün özelliklerinin uygunluğu, ambalaj ve muhafazalama koşullarının uygunluğu ile Erzurum Tel Helvası ibaresinin, logosunun ve 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.