No: 1669 – Mahreç İşareti

HATAY PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1669
Tescil Tarihi	**:** 16.12.2024
Başvuru No	**:** C2023/000312
Başvuru Tarihi	**:** 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Hatay Peynirli İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	**:** Hatay ili
Kullanım Biçimi	**:** Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Peynirli İrmik Helvası; irmik, beyaz toz şeker, su, Antakya Künefelik Peyniri, tereyağı veya sıvıyağ ve isteğe bağlı çam fıstığı, Antep fıstığı, tarçın ile yapılan bir tatlıdır. Hatay Peynirli İrmik Helvasının yapımında 979 tescil numaralı Antakya Künefelik Peyniri kullanılır.

Hatay Peynirli İrmik Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Peynirli İrmik Helvası Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (5 kişilik):

- 160 g irmik
- 200 g beyaz toz şeker
- 600 g su
- 300 g Antakya Künefelik Peyniri
- 30 g tereyağı / sıvıyağ
- 8 g tarçın (isteğe bağlı)
- 5 g Antep Fıstığı (isteğe bağlı)
- 5 g çam fıstığı (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Tereyağını ya da sıvıyağ tavada eritilip 160 g irmik üzerine dökülür ve orta büyüklükteki ocakta, orta ateşte yaklaşık 2-3 dakika sürekli karıştırılarak kavrulur. Kısık ateşe alıp irmik pembeleşene kadar kavrulur. 600 g su irmiğin üzerine dökülür daha sonra 200 g beyaz toz şeker eklenerek karıştırmaya devam edilir. İrmik biraz suyunu çekip uygun kıvama gelene kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Antakya Künefelik Peyniri ince parçalar halinde doğranır ve pişen irmiğe eklenir. Tahta tokmakla dövülerek aynı yönde karıştırılır. Antakya Künefelik Peyniri, helvanın içinde iyice eriyip sünmeye başlayıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Hatay Peynirli İrmik Helvası sıcak olarak ve peyniri soğuyup sertleşmeden servis yapılır. İsteğe bağlı Antep Fıstığı, çam fıstığı, tarçın ile süslenir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Peynirli İrmik Helvasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Peynirli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin 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.