No: 1914 – Mahreç İşareti

YAYLADAĞI ŞENKÖY HELVASI

Tescil Ettiren

HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1914
Tescil Tarihi	**:**	06.11.2026
Başvuru No	**:**	C2024/000079
Başvuru Tarihi	**:**	16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Yayladağı Şenköy Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	**:**	Hatay ili
Kullanım Biçimi	**:**	Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayladağı Şenköy Helvası, peynirli un helvasıdır. Bileşenleri tuzsuz peynir, un ve şekerdir. Tuzsuz peynir olarak 979 sayı ile coğrafi işaret tesciline sahip Antakya Künefelik Peyniri kullanılır.

Yayladağı Şenköy Helvası açık sarı parlak bir renge ve lifli yapıya sahiptir. Bileşenlerindeki tuzsuz peynirden dolayı helvada yer yer beyaz benekler bulunur.

Yayladağı Şenköy Helvasının benzerlerinden farkı; su, süt, yağ vb. kullanılmamasıdır. Üretim metodunda peynirin eritilmesi ve helvanın kıvamının tutturulması ustalık becerisi gerektirir.

Yapımı esnasında sürekli tahta kaşıkla bastırarak karıştırma işlemi yapılır. Bu işlem ustalık ve özenle yapılmaz ise helvanın dokusu istenmeyen şekilde pütürlü olur.

Tahta kaşıkla peynirin eritilmesi sırasında peynir yaklaşık 3-5 metreye kadar süner, bu durumun kontrol altında tutulması tecrübe gerektirir. Bu aşamada peynirin içerisindeki yağ açığa çıktığında un ilave edilir ve özlü bir kıvam alacak şekilde harmanlanır. Son aşamada şeker eklenip karıştırılarak helva hazırlanır.

Yayladağı Şenköy Helvası coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde yer alan özellikle misafir ağırlamada festivaller ve özel günlerde sunulan ve ticarete konu olan bir üründür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

<u>Yayladağı Şenköy Helvası Bileşenler Listesi (10 kişilik)</u>:

- 1 kg tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri
- 250 g un
- 750 g şeker

Yayladağı Şenköy Helvası yapılırken öncelikle peynir 2-4 cm lik küpler halinde tencereye doğranır. Kısık ateşte tahta kaşıkla peynirin yağı çıkartılarak karıştırılır. Bu işlem peynir yağını ve suyunu bırakıp tamamen eriyip homojen hale gelene kadar devam edilir. Tamamen eriyen ve yağını suyunu bırakan peynir yaklaşık 3-5 metreye kadar kaşıkla sündürülür. Bu sünme işlemi gerçekleşince un ilavesi yapılır. Un azar azar eklenerek tahta kaşıkla kısık ateşte karıştırma işlemine devam edilir. Bu işlem ile ürünün rengi sarıya dönmeye başlar. Un ile iyice özdeş halen gelen peynire yavaş yavaş şeker ilave edilir. Karışım tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak yanması ya da dibine tutması önlenir. Bileşenler iyice homojen hale gelince Yayladağı Şenköy Helvası açık sarı parlak bir renk alır ve üründe yer yer peynirden kaynaklı beyaz noktalar oluşur.

Yayladağı Şenköy Helvasının sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Yayladağı Şenköy Helvası, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Yapımı ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.