

No: 354 – Mahreç İşareti

NAZILLI KAR HELVASI

Tescil Ettiren

NAZILLI TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.03.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 354
Tescil Tarihi	: 31.05.2018
Başvuru No	: C2012/055
Başvuru Tarihi	: 09.03.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Nazilli Kar Helvası
Ürünün Adı	: Kar Helvası
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nazilli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaçay Mah. Reşit Galip Cad. No:1 Nazilli / AYDIN
Coğrafi Sınırı	: Nazilli, Kuyucak, Karacasu, Bozdoğan, Yenipazar, Sultanhisar, Buharkent ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nazilli Kar Helvası Aydın İline bağlı Nazilli merkez ile Nazilli'yi çevreleyen altı ilçe (Kuyucak, Karacasu, Bozdoğan, Yenipazar, Sultanhisar, Buharkent) sınırları içinde özellikle yaz mevsiminde tüketilen, serinletici bir içecektir. Doğal kar ve vişne şurubu ürünün iki temel bileşenidir. Nazilli Kar Helvasının yapımında Nazilli'ye bağlı yüksek dağ köyleri ve yaylalarından elde edilen doğal karın ve vişne şurubu kullanılması ürüne ayırt edici özellik kazandırır.

Üretim Metodu:

Kar Helvası yapımı için Nazilli'ye bağlı yüksek dağ köyleri ve yaylalarından elde edilen doğal kar kullanılır. Kış mevsiminin başlangıcında ve özellikle ilk kar yağdıktan sonra 1800 metre yüksekliğindeki Aydın Dağlarındaki tepelerin kuytu yerlerinde kazılmış kar kuyularında biriken karlar kullanılmaktadır. Karın erimemesi için kuyular meşe ağacı yaprakları ile kapatılır. Bu şekilde muhafaza edilen kar yaz aylarının sonlarına kadar kullanılabilir. Kar helvası üretiminde ilk yağın kar kullanılmaz. Kuyu içinde sıkışmış vaziyetteki kar, helva için kullanılmak üzere çakı veya benzeri aletler ile kalıp halinde kesilerek çuvallara doldurulur. Ağzı çok sıkı bir şekilde kapatılan çuvallar yaz mevsimi satılmak üzere kar helvacılarına verilir. Kullanılmak üzere hazırlanan kar, Türk Gıda Kodeksi 2009/6 sayılı Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun nitelikte olmalıdır.

"Nazilli Kar Helvası" yapımında kullanılan vişne şurubu 2006/55 numaralı "Reçel, Jöle Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği" kapsamında yer alan "geleneksel reçel" tanımına uygun reçele içme suyu ilave edilerek hazırlanır. Söz konusu reçel mevsiminde toplanan vişne meyvesi ile yapılır. Vişnenin cinsi ve elde edildiği bölgeyle ilgili bir ayırım yoktur. Genellikle Nazilli ve yakın bölgelerinden elde edilen vişneler kullanılmakla birlikte, bölge dışından temin edilen vişne meyvesi de kullanılmaktadır. Yıkılmış ve saplarından ayrılmış vişneye birebir ölçüde toz şeker ilave edilir. (örneğin, 5 kg. vişne için, 5 kg. toz şeker). Bir kabın içine bir sıra vişne bir sıra toz şeker olacak şekilde tüm malzeme konulur ve kabın ağzı kapatılarak 1 gün beklenir. Şekerde bekleyen vişnenin suyunu bırakması sonucu elde edilen karışım yüksek ateşte reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Pişen karışım, posa ve çekirdeklerden ayrılması için süzgeçten geçirilir. Vişne şurubu yapımında kullanılan vişne reçeli meyve oranı en az %35 en fazla %50 olmalıdır. Pişirme sonrasında elde edilen reçel süzüldükten sonra 55±10 °Brikse kadar içme suyu ile sulandırılır. Elde edilen vişne şurubu, kavanoz veya cam şişelere konularak buzdolabında muhafaza edilebilir. Şurup meyvenin kendi rengini yansıtan koyu kırmızı renkte olmalı, herhangi sentetik veya doğal renklendirici içermemelidir. Kullanılmak üzere hazırlanan vişne şurubu Türk Gıda Kodeksi 2009/6 sayılı Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun nitelikte olmalıdır.

Nazilli Kar Helvası cam bardak içinde hazırlanır ve tatlı kaşığı ile servis edilir. Ürünün Cam bardak içinde hazırlanmasının nedeni, camın soğukluğu daha uzun süre muhafaza etmesi ve kar parçacıklarının vişne şurubu ile karıştırılması sonucu oluşan iştah açıcı rengin görülmesini sağlamasıdır. Nazilli Kar Helvası hazırlandığı anda tüketilmelidir. Bekletilmesi ya da daha sonra yenmek üzere buzdolabı ve benzeri yerlerde saklanması halinde tadını ve özelliğini kaybeder. Nazilli Kar Helvası, helvacılar tarafından merkezlerde dolaştırılarak satılır. Nazilli Kar Helvasının en büyük ayırt edici özelliği, ürünün yapımında kullanılan karın Nazilli'ye bağlı yüksek dağ köyleri ve yaylalardan elde edilen doğal kar olmasıdır.

Kar, küçük bir terazi küreği vasıtası ile sunum sırasında kullanılan cam bardağın yaklaşık 2/3'si oranında bardak içine doldurulur. Doldurulan kar bardakta topaklanmamış, buz kalıbı haline gelmemiş olmalıdır. Üzerine daha önce hazırlanmış soğuk vişne şurubu eklenerek bardak tamamen doldurulur. Tüketilmeye hazır hale gelen kar helvasının içine tatlı kaşığı konarak servis yapılır. Nazilli kar helvası hazırlandığı anda tüketilmelidir. Bekletilmesi ya da daha sonra yenmek üzere buzdolabı ve benzeri yerlerde saklanması halinde tadını ve özelliğini kaybeder.

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

Nazilli Kar Helvasının yapımında kullanılan karın, Nazilli'ye bağlı yüksek dağ köyleri ve yaylalarından elde edilen doğal kar olması gerekmektedir. Nazilli Kar Helvası, yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür.

Denetleme:

Nazilli Kar Helvası ile ilgili denetimler Ege Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından görevlendirilecek üç uzman ve Nazilli Kaymakamlığı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından görevlendirilecek iki uzmandan oluşacak denetim kurulu tarafından yılda bir defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilecektir. Denetim kurulu tüketime söz konusu coğrafi işaret adı ile sunulan ürünlerin tescil belgesinde belirtilen kriterlere uygunluğunu denetler. Denetim kurulu Nazilli Kar Helvası içeriğinde kullanılan karın Nazilli'ye bağlı yüksek dağ köyleri ve yaylalarından elde edilen, soğuk hava depolarında bekletilmemiş, doğal kristal niteliğini kaybetmemiş kar olmasını, bu karın ilgili mevzuat ile belirlenmiş hijyen kriterlerine uygunluğunu ve vişne şurubunun geleneksel reçel tanımına uygun, süzülerek katı meyve kısmından ayrılmış olmasını denetler.

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