

No: 944 – Mahreç İşareti

KONYA KENEVİR HELVASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 944
Tescil Tarihi	: 05.11.2021
Başvuru No	: C2020/261
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kenevir Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kenevir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kenevir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kenevir Helvası; kavrulmuş kenevir tohumlarının ceviz içi, badem içi ve fıstık içi ile tekrar kavrulup üzerine kaynar üzüm pekmezi ilave edildikten sonra, tabanı leblebi tozuyla kaplanan tepside soğutulması suretiyle hazırlanan helvadır.

Geçmiş Selçuklu dönemine dayanan Konya Kenevir Helvası, soğuk kış gecelerinde yapılan eğlence kültürünün önemli bir parçası olup “eğlencelik” olarak tanımlanırdı. Konya mutfağı içindeki önemini koruyan Konya Kenevir Helvasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

200 ml üzüm pekmezi
250 g kenevir tohumu
150 g fıstık içi
150 g badem içi
150 g ceviz içi
150 g susam
50 g leblebi tozu

Üzüm pekmezi kısık ateşte kaynatılır. Kenevir tohumu; tavada kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Ceviz içi, badem içi ve fıstık içi iri dövülerek kenevir tohumlarının üzerine eklenip birlikte kavrulduktan sonra üzerine kaynar pekmez dökülür. Bir tepsinin tabanına leblebi tozu serpilir. Pekmezli karışımı, leblebi tozu serpilene tepsiye dökülür. Konya Kenevir Helvasının servisi, oda sıcaklığına gelince yapılır. Muhafazası nemsiz, doğrudan güneş almayan ortamda yapılır. Raf ömrü 1 aydır.

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

Konya Kenevir Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kenevir Helvası üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciiler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Kenevir Helvasının üretiminde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Kenevir 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.