

No: 1029 – Mahreç İşareti

**ANTEP PEYNİRLİ İRMİK HELVASI /
GAZİANTEP PEYNİRLİ İRMİK HELVASI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1029
Tescil Tarihi	: 10.02.2022
Başvuru No	: C2020/205
Başvuru Tarihi	: 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: İrmik helvası / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası; 356 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri, irmik, beyaz şeker, sadeyağ ve su ile yapılan helvadır.

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının üretiminde, tuzsuz Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri kullanılır ve bu peynir, sıcak ile temas edince eriyerek irmik helvasına sünen bir yapı kazandırır. Bu sebeple irmik helvasının servisinin sıcak olarak yapılması gerekir.

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası üretiminde aşağıda yer alan bileşenler kullanılır.

- 150 – 160 g irmik
- 240 – 300 g beyaz şeker
- 400 – 420 g su
- 30 – 60 g sadeyağ
- 150 – 250 g taze Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri

Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri dilimlenerek suda bekletilir. İrmik, sadeyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine şeker ve su ilave edilerek irmik suyu çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir.

Suda bekletilen peynirin suyu süzülür, elle sıkılarak kalan suyu çıkarılır. Peynir, pişmiş irmiğe devamlı karıştırılarak ilave edilir. Peynir, helvanın içinde iyice eriyip sünmeye başlayınca kadar karıştırmaya devam edilir. Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası sıcak olarak ve peyniri soğuyup sertleşmeden servis yapılır. İsteğe göre Antep Fıstığı veya tarçın ile süslenir.

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

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretiminde, aynı coğrafi sınırdan temin edilen Antep Peyniri/ Gaziantep Peyniri/ Antep Sıkma Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler ve Gıda Dairesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla

toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca Őikyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ile 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.