

**No: 891 – Mahreç İşareti**

**AKSARAY KÖPÜK HELVA**

Tescil Ettiren  
**AKSARAY BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 891
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/200
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Aksaray Köpük Helva
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köpük helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Aksaray Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Zincirli Mah. Belediye Sarayı 44.Cad. No 55 Merkez AKSARAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Aksaray ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Aksaray Köpük Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Köpük Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Aksaray Köpük Helva; Latince tür adı *G. perfoliata* L. olan çöven otu, beyaz şeker, mısır şurubu ve su kullanılarak üretilen helvadır. Üretimde kullanılan çöven suyu, çöven otunun birkaç kere kaynatılmasıyla elde edilir.

Aksaray Köpük Helvanın yüzeyi parlak ve pürüzsüz, rengi beyazdır. Homojen olup yarı akışkan kıvamı nedeniyle coğrafi sınırdan bulama olarak da bilinir. Üretiminde kullanılan şerbetin Briks değeri 70-80'dir.

Geçmişe eskiye dayanan Aksaray Köpük Helva, özellikle ramazan aylarında tüketilir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Aksaray Köpük Helvanın üretiminde, tercihen coğrafi sınırdan yetişen çöven otu kullanılır ve "helvacı çöveni" olarak bilinir.

Aksaray Köpük Helvanın üretimi, çöven suyunun, şerbetin ve helvanın hazırlanması olarak üç aşamadan oluşur.

Yaklaşık 20 litrelik Aksaray Köpük Helva üretimi için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Çöven suyunun hazırlanması:

80 g çöven otu  
3 litre su

1 litre suya 80 g çöven otu katılarak 200 ml su kalana kaynatılır, süzülen su bir kenarda tutulur. Kalan posaya tekrar 1 litre su eklenerek aynı işlem 2 defa daha tekrarlanır. Toplanan 1 litre süzölmüş su, 200 ml kalana kadar kaynatılır. Bu işlemler sonucunda Aksaray Köpük Helva üretiminde kullanılan çöven suyu elde edilir.

Şerbetin hazırlanması (Briks değeri 70-80):

1 kg beyaz şeker  
5,2 litre su  
1 g sitrik asit  
600 g mısır şurubu

Beyaz şeker 5 litre su ve sitrik asit ilave edilerek karıştırılır, 115 - 120 °C'ye kadar kaynatılır. Mısır şurubu (glikoz, fruktoz, maltoz) 200 ml su ile karıştırılarak 115 - 120 °C'ye kadar kaynatılır. 115 - 120 °C olan şeker çözeltisine 200 ml çöven suyu karıştırıldığında 110 dereceye düşen yeni çözelti 30 °C olana kadar karıştırılarak soğutma işlemi yapılır. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenen Aksaray Köpük Helva, oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Aksaray Köpük Helvanın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinasyonunda, Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım Ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan çöven suyu ve şerbetin uygunluğu; şerbetin Briks değerinin 70-80 olması; üretim metoduna uygunluk, son ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve Aksaray Köpük Helva 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.