

No: 1826 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP LEBLEBİLİ KITIR HELVA

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1826
Tescil Tarihi	: 04.03.2026
Başvuru No	: C2025/000089
Başvuru Tarihi	: 20.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Leblebili Ktır Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; susam, leblebi, beyaz şeker, su, çöven ekstraktı ve asitlik düzenleyici limon tuzu kullanılarak üretilen Gaziantep iline özgü bir helvadır.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; kısmen sert ve kırılğan yapıda, kendine has leblebi ve susam taneleri bulunan, beyaz-krem renk ve tonlarında renge sahip bir helvadır. Gaziantep Leblebili Ktır Helva; leblebi, susam ile şeker tadı ve kokusuna sahip olup yabancı tat ve koku içermez.

Çöven ekstraktı; çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive L.*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen bir üründür. Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın üretiminde kullanılan çöven ekstraktı sayesinde ürünün beyaz-krem renginin oluşması sağlanır. Ayrıca çöven ekstraktı, helvanın kıvamını yumuşatır ve daha pürüzsüz bir yapı kazanmasına yardımcı olur.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde; aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep Leblebili Ktır Helva; genellikle atıştırmalık olarak, özellikle misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediye olarak takdim edilmesinin yanı sıra; festival, bayram vb. özel günlerde de tüketilir.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Leblebili Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın üretildiği, Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva Üretimi İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Miktarları:

- 15-20 kg susam,
- 10-15 kg beyaz şeker,
- 10 kg leblebi,
- 1,5-2,5 litre su,
- 50-100 g çöven ekstraktı,
- 15-20 g limon tuzu (sitrik asit).

Üretimi yapılacak helva miktarına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva Üretim Aşamaları:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde; öncelikle susam kullanılmaksızın sade helva yapılır. Sade helva yapmak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın/kazanın içerisine sırasıyla beyaz şeker ve su konulur. Ardından çöven ekstraktı konulur. Bu karışıma; kıvamlı ve ağdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir

kariştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Kaynatma sırasında kaynama sıcaklığı da önemlidir Kazan içerisindeki karişım ortalama 120 °C'ye kadar kaynatılır. Kariştırıcı / mikser ile yaklaşık 30 dakika kadar çırpılır. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklıkta elde edilir. Bu karişımın homojen ve kıvamlı bir hal alması ve aynı zamanda öven ekstraktı sayesinde beyazlaşması üretilen helvanın ürün kalitesini doğrudan etkiler. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan limon tuzu ilavesi yapılır.

Elde edilen sıcak haldeki bu karişım başka bir kazana aktarılır. Burada yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Helva kitlesi ustalık becerisine bağlı olarak 10 dakika kadar yoğurulur. Diğer taraftan yoğrulan helvanın üzerine/içerisine kavrulmuş susam ve leblebi konulur. Hazırlanan karişım yaklaşık 20 dakika kadar iyice susam ve leblebi ile karişması için yoğurulur.

Hazırlanan helva, gıda ile temasa uygun kalıplara/kafeslere vb. konulur. Elle ve/veya makine yardımıyla şekillendirilir ve yassı bir hale gelecek şekilde düzleştirilir. İstenilen boyutlarda kesilir ve dilimlenir. Ardından gıda ile temasa uygun bir tezgâh üzerinde veya kaplarda yaklaşık 10 dakika dinlendirilir.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ve doğrudan güneş işığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Leblebili Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin költürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın tüm üretim aşamaları, Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. şikâyet üzerine veya gerekli görölen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağda yer verilmektedir:

- Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. 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.