

No: 861 – Mahreç İşareti

KONYA HASİDE TATLISI / KONYA KARA HELVASI

Tescil Ettiren
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 861
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/292
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Haside Tatlısı / Konya Kara 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 Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası; buğday unun tuzsuz tereyağı ile kavrulmasından sonra üzüm pekmezi ile tatlandırılmasıyla hazırlanır.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde “Yiyeceklerden beyaz ekmeği, kahisi, çöreği, ballı böreği, helvasının çeşitleri, zülbiyesi, pandisi, peşmanisi, tahinesi meşhurdur. Ama sabunisi ila beyaz halka çinisini aşıklar yedikleri zaman lezzetinden damakları iki şak olur.” cümlesi ile Konya ilinin tatlıları, yemekleri konularındaki kültürel birikim hakkında bilgi verir.

Konya mutfağında; Konya Haside Tatlısının / Konya Kara Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (4 Kişilik):

- 1 su bardağı buğday unu
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 1/2 su bardağı tuzsuz tereyağı

Hazırlanması, pişirilmesi ve servisi:

Un, yağla birlikte kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kaptaki pekmez, 50 °C’yi geçmeyecek şekilde ısıtılır. Kavrulmuş un ateşten alınıp üzerine pekmez dökülür. Un topaklanmasın diye iyice karıştırılıp tekrar ateşin üzerine koyulur. Un pekmezi çekinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası, ocaktan alınıp yaklaşık 10 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

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

Konya Haside Tatlısının / Konya Kara Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Haside Tatlısının / Konya Kara Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; 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 kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Haside Tatlısının / Konya Kara Helvasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Haside Tatlısı / Konya Kara 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.