

No: 1684 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP SUSAMLI KITIR HELVA

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1684
Tescil Tarihi	: 03.01.2025
Başvuru No	: C2023/000299
Başvuru Tarihi	: 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Susamlı Kıtır 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 Susamlı Kıtır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Susamlı Kıtır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Gaziantep ilinde susam “küncü” olarak da bilinir. Bu sebeple Gaziantep Susamlı Kıtır Helva halk arasında “küncülü helva” olarak da adlandırılır.

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; kısmen sert ve kırılğan yapıda, kendine has susam tanelerinin bulunduğu beyaz-krem renk ve tonlarında bir renge sahiptir. Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; 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 Susamlı Kıtır Helvanın üretiminde kullanılan çöven ekstraktı sayesinde ürünün beyaz-krem renginin oluşması sağlanır.

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva üretiminde; aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep Susamlı Kıtır 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 Susamlı Kıtır 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 Susamlı Kıtır Helvanın üretildiği, Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 75 kg susam,
- 50 kg beyaz şeker,
- 8 litre su,
- 500 g çöven ekstraktı,
- 100 g limon tuzu (sitrik asit).

Yukarıdaki bileşenler kullanılarak ortalama 125 kg helva üretilir. Üretimi yapılacak helva miktarına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva Üretim Aşamaları:

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

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

Kaynatma sırasında kaynama sıcaklığı da önemlidir Kazan içerisindeki karışım ortalama 120 °C'ye kadar kaynatılır. Karıştırıcı/mikser ile yaklaşık 30 dakika kadar çırpılır. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklık seviyesinde sağlanır. Bu karışımın homojen ve kıvamlı bir hal alması ve aynı zamanda çöven ekstraktı sayesinde beyazlaşması üretilen ürünün 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 karışım başka bir kazana aktarılır. Burada yaklaşık 1 saat kadar dinlendirilir. Bu helva kitlesi genellikle üçe bölünerek ustalık becerisine bağlı olarak 10 dakika kadar yoğrulur. Diğer taraftan yoğrulan helvanın üzerine kavrulmuş susam konulur. Yaklaşık 20 dakika kadar iyice susam ile karışması için yoğrulur.

Hazırlanan susamlı 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/dilimlenir. Ardından gıda ile temasa uygun bir tezgâh üzerinde veya kaplarda yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirilir.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; aşgari 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 Susamlı Kıtır 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 Susamlı Kıtır 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 görülen 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 aşağıda yer verilmektedir:

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

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