

No: 1843 – Mahreç İşareti

ARAPGİR GELİN KIZ HELVASI

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1843
Tescil Tarihi	: 17.04.2026
Başvuru No	: C2024/000093
Başvuru Tarihi	: 22.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Gelin Kız Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No:2 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Gelin Kız Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Gelin Kız Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Gelin Kız Helvası; tereyağı, özel amaçlı buğday unu, pudra şekeri, tercihe göre iç badem veya ceviz kullanılarak hazırlanan bir tatlıdır. Tereyağında kavru lan unun içerisine pudra şekeri ilave edildikten sonra tepsilere alınıp üzeri tercihe göre iç badem veya ceviz ile süslenerek kare şeklinde dilimlenip soğuk olarak servis edilir. Helvanın kavrulması ve diğer aşamaları ustalık ve maharet gerektirir.

Arapgir Gelin Kız Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır ve Arapgir ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. İsminden de anlaşılacağı gibi düğün günü gelinin ailesi tarafından yapılan bu helva yeni evli çiftlerin evine gönderilir ve evliliğin helva gibi tatlı geçmesi arzu edilir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Gelin Kız Helvası coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 porsiyonluk Arapgir Gelin Kız Helvası için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g tuzsuz tereyağı
- 250 g pudra şekeri
- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g iç badem veya ceviz

İlk olarak derin bir tencere içerisinde tereyağı eritilir. 200 g un ilk aşamada eritilen tereyağına eklenir ve sürekli karıştırılır. Sürekli karıştırılmasının sebebi tereyağının aromasını alması ve topaklaşma olmaması içindir. 2-3 dakika bu şekilde karıştırıldıktan sonra kalan un ilave edilir. Unun rengi pembeleşinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 20 dakika bu şekilde kavrulur.

Daha sonra ocağın altı kapatılarak karışıma pudra şekeri ilave edilir. Helva yapımında pudra şekeri kullanılmasındaki amaç pancar şekerine göre helva içinde daha çabuk erimesidir. Bu sayede daha pürüzsüz bir doku elde edilir. Helvanın soğuması beklenmeden 25x35x4 cm boyutundaki tepsiye yayılarak kaşıkla bastırılarak kalıbı alması sağlanır. Ardından üzeri düzeltilip tercihe göre kabukları soyulmuş iç badem veya cevizle süslenir. 1-2 saat dinlendirildikten sonra kare şeklinde kesilerek soğuk olarak servis edilir.

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

Arapgir Gelin Kız Helvasının; coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Üretimi, bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Arapgir Gelin Kız Helvasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Gelin Kız Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesi koordinatörlüğünde; Arapgir Belediyesi, Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneğinden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Gelin Kız 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.