

No: 890 – Mahreç İşareti

KONYA İRMİK HELVASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 890
Tescil Tarihi	: 13.09.2021
Başvuru No	: C2020/318
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: İrmik helvası / 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 İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya İrmik Helvası; tereyağında kavruan irmik ve çam fıstığına şekerli süt ilave edilip pişirilerek üretilir. Piştikten sonra helvanın buharını absorbe etmesi için üzeri temiz bir bez ya da kâğıt havlu ile kapatılarak dinlenmeye bırakılır ve karıştırılarak tane tane olması sağlanır. Konya İrmik Helvasının servisi, sıcak olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Konya İrmik Helvası, Mevlevi geleneğinin etkilerini barındıran Konya mutfağının önemli unsurlarından olup, başta düğünler olmak üzere özel davetlerde yer alır. Bu sebeple Konya İrmik Helvasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

225 g tereyağı
50 g çam fıstığı
300 g irmik
340 g beyaz şeker
500 ml süt

Yapılışı:

Bir tencerede eritilen tereyağına çam fıstığı ve irmik ilave edilir, kısık ateşte ve fıstıklar sararınca kadar gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kavrulur.

Başka bir tencereye konan süte şeker ilave edilir ve şeker eriyinceye kadar karıştırılarak orta ateşte kaynatılır. Kaynamış şekerli süt, kavruan irmik ve fıstıkların üzerine ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir.

İrmik helvası suyunu çekinceye kadar karıştırılır. Tencerenin üzeri, helvanın buharını absorbe etmesi için temiz bir bez ya da kâğıt havlu ile kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Dinlenen helva, tahta kaşıkla karıştırılarak tane tane olması sağlanır. Konya İrmik Helvasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve Konya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek duyulması ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya İrmik Helvasının pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.
- Konya İrmik Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.