

**No: 1853 – Mahreç İşareti**

**ADYAMAN TENE HELVASI**

Tescil Ettiren

**ADYAMAN TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1853
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000206
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.07.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adıyaman Tene Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Yolu Bulvarı Merkez ADIYAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Adıyaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Adıyaman Tene Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Adıyaman Tene Helvası; üzüm pekmezi, su, nişasta ve yağ ile hazırlanan, Adıyaman ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan bir helvadır.

Adıyaman Tene Helvası; halk arasında “tane helvası ve tene hevlâsı” olarak da adlandırılır. Adıyaman Tene Helvası adını, pişirme aşamasında pekmezle nişastanın pelteye dönüştürülüp tane tane bir yapıya gelmesinden almıştır.

Adıyaman Tene Helvası günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle taziye, misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Adıyaman Tene Helvası için, bu helvanın kıvamında hazırlanması, bu helvaya tadını veren başta üzüm pekmezi ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı, homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Adıyaman Tene Helvasının üretildiği, Adıyaman ili ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Adıyaman Tene Helvası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 250 ml üzüm pekmezi,
- 200 g buğday nişastası,
- 200 g tereyağı veya sadeyağ,
- 200 ml su,
- 100 g ceviz içi, fıstık içi, fındık içi ve / veya 25 g Hindistan cevizi rendesi (isteğe bağlı).

#### Adıyaman Tene Helvasının Hazırlanması ve Servisi:

**Birinci Hazırlanma Şekli:** Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kap veya tencere içerisine nişasta, pekmez ve su konulur. Elde edilen karışım, suyunu çekene kadar sürekli karıştırılarak kısık ateşte özenle kavrulur. Suyunu çektikten sonra, tereyağı veya sadeyağ azar azar eklenir ve iyice karıştırılır. Bu aşamada, tenceredeki helva tekniğine uygun bir şekilde tane tane bir yapı kazanana kadar karıştırılır. Helvanın homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Helva, istenilen taneli yapısını aldıktan sonra ocaktan alınır. Sıcak olarak tabaklara alınıp servisi yapılır.

**İkinci Hazırlanma Şekli:** Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kap/tencere içerisine nişasta, pekmez ve su konulur ve iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım, eritilmiş sıcak yağın üzerine eklenir. Karışım, yağ içerisinde tane tane bir yapı kazanana kadar dikkatlice karıştırılır. Helvanın homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Helva pişirildikten sonra, sıcak olarak tabaklara alınıp servisi yapılır.

**Servis:** Adıyaman Tene Helvasının, sıcak veya ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Süsleme amaçlı üzerine genellikle ceviz içi konulmakla beraber isteğe bağlı olarak fıstık içi, fındık içi ya da Hindistan cevizi rendesi konularak da servisi yapılır.

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

Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Adıyaman Tene Helvasının; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Adıyaman ili ile ün bağı bulunan Adıyaman Tene Helvasının tüm üretim aşamaları Adıyaman ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası ile Adıyaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Adıyaman Tene Helvası üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Adıyaman Tene Helvası üretim metodunun uygunluğu,
- Adıyaman Tene Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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.