

**No: 1000 – Mahreç İşareti**

**SANDIKLI KÜREK HELVASI**

Tescil Ettiren  
**SANDIKLI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1000
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000113
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sandıklı Kürek 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>	: Sandıklı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sandıklı Kürek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Sandıklı Kürek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Sandıklı Kürek Helvası; şeker, su ve sitrik asit (limon tuzu), gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (*Radix saponariae Albae sive L.*) ile beyazlaştırılmasından sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ve ince lifli yapıdaki bir tahin helvası ürünüdür.

İsteğe bağlı olarak ürünün hazırlanmasında; çeşni maddesi olarak Antep fıstığı, fındık, badem gibi kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları veya toz kakao kullanılabilir.

Sandıklı Kürek Helvası; kendine has renk, tat ve kokuda olur. Yabancı madde, tat ve koku içermez. Üründe şeker kristalleşmesi olmaz.

Sandıklı Kürek Helvasının yıllardır üretildiği Sandıklı ilçesi ile ün bağı bulunur. Tüketicileri tarafından alışlagelen adıyla bölgede Sandıklı Kürek Helvası olarak bilinir. Bunun sebebi Sandıklı Kürek Helvası hazırlanmasında kullanılan üretim metodunda şeker şurubu ağdası ve tahinin karıştırılmasında kürek kullanılmasıdır. Sandıklı Kürek Helvasının üretilmesi ustalık becerisi ve el emeği gerektirir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları**

Sandıklı Kürek Helvası hazırlanmasında kullanılan bileşenler çoktan aza doğru; % 56 tahin (Tahin miktarı % 52 altında kullanılmaz.), % 28 şeker, % 14 su, % 1 sitrik asit (limon tuzu) ve % 0,9 çöven ekstraktı ve ilgili gıda mevzuatına uygun % 0,1 aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri şeklindedir.

Sandıklı Kürek Helvasında çeşni maddesi kullanılması durumunda; bu çeşni maddelerinden kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları bütün veya ayıklanabilecek parçalar ürüne halinde katılır ve ürünün net kütledeki oranı en az % 8 olur.

Sandıklı Kürek Helvasında toz kakao kullanılması durumunda; ürünün net kütledeki kakao oranı % 1-2 aralığında olur.

#### **Sandıklı Kürek Helvası Üretimi**

Sandıklı Kürek Helvası; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretimi; kaynatma ve çırpma, karıştırma ile yoğurma işlemi olmak üzere üç ana aşamada gerçekleştirilir.

**Kaynatma ve Çırpma:** Su, şeker ve limon tuzu belirtilen oranlarda, tercihen bakır kazanlar içerisinde karıştırılır. Bu karışım ortalama 140°C sıcaklığa ulaşana kadar kaynatılır. Yaklaşık 1 saat kadar kaynatılan karışıma çöven ekstraktı ilave edilir. Çöven ekstraktı ilave edildikten sonra kazanda çırpma makinesi ile karıştırılan karışım bir müddet sonra şeker şurubu ağdası halini alır. Karışımın ağda halini alması ortalama 30 dakikalık bir sürede gerçekleştirilir. Bu işlemin tamamlanabilmesi için gereken süre mevsimsel koşullara bağlı olarak değişkenlik arz edebilir. Ağda oluşumunun tamamlandığına duyu kontrol ile karar verilir. Uсталık ve tecrübe gerektiren bu kontrol çırpma kazanındaki ağdanın kıvamının gözlemlenmesi ve el yordamıyla kontrol edilmesiyle sağlanır.

**Karıştırma:** Yeterli büyüklükteki tercihen bakır bir kazan içerisinde bulunan tahine, kepçe yardımıyla istenen kıvama gelen şeker şurubu ağdası aktarılır. Sonrasında gıda ile temasa uygun ürüne de adını veren kürek ile karıştırma işlemine geçilir. Bu aşamada tahin ile birleştirilen ağda kürek yardımıyla yaklaşık 30 dakika boyunca karıştırılır. Sandıklı Kürek Helvasının kürekle karıştırılmasının nedeni yoğun bir kıvama sahip olan ağdanın tahin ile homojen olarak karışmasının sağlanmasıdır. İsteğe bağlı olarak bu aşamada çeşni maddesi ya da toz kakao ilavesi yapılabilir.

**Yoğurma:** Tahin ile homojen olarak dağılım gösteren şeker şurubu ağdasının, tahin ile tamamen özdeşleşmesini sağlamak amacıyla yoğurma işlemi yapılır. Ortalama 30 dakika süren yoğurma işleminin ardından Sandıklı Kürek Helvasında istenilen kıvamlı ve lifli yapı sağlanır.

#### Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama

Hazırlanan helvalar soğumak üzere dinlenmeye alınır. Yaklaşık olarak 1 gün kadar dinlendirme yapılır ve ardından tüketime hazır hale gelir. Sandıklı Kürek Helvası; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek gıda ile temasa uygun ambalajlarda veya dökme olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Sandıklı Kürek Helvasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Sandıklı Kürek Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Sandıklı Belediyesi koordinatörlüğünde; Sandıklı Belediyesi ile Sandıklı İlçe 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. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sandıklı Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Sandıklı Kürek Helvası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.