

No: 1513 – Mahreç İşareti

KIRŞEHİR AHİ HELVASI

Tescil Ettiren

KIRŞEHİR ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1513
Tescil Tarihi	: 25.12.2023
Başvuru No	: C2022/000281
Başvuru Tarihi	: 01.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Ahi Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Medrese Mahallesi, Atatürk Cad. 93. Sok. No: 14/1 KIRŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir ili
Kullanım Biçimi	: Kırşehir Ahi Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Ahi Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Ahi Helvası; tereyağı, özel amaçlı buğday unu, bal, süt ve ceviz içi kullanılarak Kırşehir ilinde üretilen helvadır. Üretiminde beyaz şeker kullanılmaz, ballı süt karışımı ile helva tatlandırılır.

Kırşehir Ahi Helvası, 13. yüzyıla kadar dayanır. Ahilik kültürü içinde fütüvvet ile şed kuşanma töreninde yer alır ve Kırşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırşehir Ahi Helvasının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir

250 g eritilmiş tereyağı
300 g özel amaçlı buğday unu
300 g bal
600 ml süt
250 g kıyılmış ceviz içi

Bal sütün içine dökülüp tamamen çözününceye kadar karıştırılır.

Bir tencerede tereyağı ve un, un yağı iyice çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika karıştırıldıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika karıştırılarak kavrulur. Unun rengi kahverengiye dönünce, ballı süt karışımı üzerine yavaş yavaş dökülür ve 5 dakika daha karıştırılarak kavrulur. Ateşin üzerinden alındıktan sonra kıyılmış ceviz içi katılıp karıştırılır. Kırşehir Ahi Helvasına istenen şekil verilir ve servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kırşehir Ahi Helvasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kırşehir ilinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Ahi Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Kırşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği koordinatörlüğünde, Kırşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kırşehir Lokantacılar ve Pastacılar Odası ve Ahilik ve Esnaf Kültürünü Araştırma Merkezi ve Turizm Derneğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.