

No: 1202 – Mahreç İşareti

KONYA BADEM HELVASI

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1202
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000068
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Badem Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / 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 Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Badem Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajında veya ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Badem Helvası; buğday unu, beyaz toz şeker, badem içi, su, tereyağı, gül suyu ile hazırlanan Konya iline özgü bir helvadır.

Konya mutfak kültürünün önemli tatlılarından birisidir.

Konya Badem Helvasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Özellikle üretiminde bademlerin hazırlanması ve kavrulması ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Konya Badem Helvası Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

250 g tereyağı,
40 g kabukları alınmış badem içi,
200 g buğday unu,
350 g beyaz şeker,
250 ml su,
15 ml gül suyu.

Hazırlanması:

Bademlerin suda bekletilerek kabuk kısımlarından ayrılması kolaylaştırılır ve özenle kabuk kısımları ayıklanır.

Yeterli büyüklükte bir tencerenin içerisinde tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına; badem içi ve buğday unu ilave edilir. Kısık ateşte badem-un karışımının pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kavurulması sağlanır.

Başka bir tencerede şeker ve su erinceye kadar karıştırılır. Kaynatılması sağlanır. Kaynadıktan ortalama 2 dakika sonra ocaktan alınır. Hazırlanan kaynar vaziyetteki şekerli su; kavruktan badem ve unun üzerine karıştırılarak ilave edilir. Karıştırmaya; helvanın istenilen kıvama yani tencereye yapışmayacak hale gelinceye kadar devam edilir. İstenilen kıvama gelen helvanın dinlendirilmesi amacıyla 15 dakika kadar bulunduğu tencerenin kapağı kapatılır. Dinlendirilen helva istenilen miktarlarda tabaklara alınır ve üzerine gül suyu serpilir.

Konya Badem Helvasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Badem Helvası; Konya ili mutfak kültürünün önemli tatlılarından birisidir ve hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Badem Helvasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesiinin koordinasyonunda; Konya  l Tarım ve Orman Müdürlüęü ile Konya Büyükşehir Belediyesiinin katılımıyla en az 3 kişiden oluŐan denetim merci tarafından gerçekleŐtirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Őik yet  zerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Badem Helvası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile " retim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kiŐi, kurum veya kuruluŐa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.