

No: 1904 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP SAKIZ HELVA

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1904
Tescil Tarihi	: 25.09.2026
Başvuru No	: C2023/000298
Başvuru Tarihi	: 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Sakız Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No: 4 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Sakız Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sakız Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sakız Helva, şeker, çöven suyu, sitrik asit, 27 numara ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı veya ceviz kullanılarak üretilen Gaziantep mutfağına ait yöresel bir helva çeşididir. Genellikle sonbahar ve kış aylarında üretilir ve tüketilir. Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Genellikle atıştırmalık olarak tercih edilir ve özellikle misafir ağırlamalarında, festival, bayram gibi özel günlerde sunulur.

Gaziantep Sakız Helva; yumuşak kıvamlı ve elastik yapıda olup ceviz veya Antep Fıstığı taneleri içerir. Beyaz renk ve tonlarındadır. Üretiminde herhangi bir gıda katkı maddesi, renklendirici ve tatlandırıcı kullanılmaz.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır coğrafi sınırdaki bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Üretim süreci her aşamasında ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 65 kg Gaziantep Sakız Helva üretmek için gerekli bileşenler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

- 50 kg toz şeker
- 500 g çöven suyu
- 100 g sitrik asit (limon tuzu)
- 10 l su
- 12 kg Antep Fıstığı ya da ceviz içi

Ham helvanın hazırlanması için su, şeker ve sitrik asit 115-120 °C’de kaynatılır. Kaynayan şerbet, kaynama kazanından helva kazanına alınır. Şerbete yaklaşık 500 g çöven suyu ilave edilir ve karışımın kısık ateşte istenilen kıvama gelene kadar yaklaşık 30 dakika çırpılarak ağarması sağlanır.

Hazırlanan ham helvadan 2,5 kg alınarak mermer tezgâhın üzerine konulur. İçerisine 1 kg Antep Fıstığı ya da ceviz ilave edilerek yaklaşık 30 dakika elle yoğrulur. Kalıplara alınarak oda sıcaklığında 1 gün bekletilir. Ardından, yaklaşık 5 cm eninde, 6 cm boyunda olacak şekilde parçalara ayrılır ve her parça tek tek poşetlere sarılarak paketlenir. Her parçanın ağırlığı 20-25 g arasındadır.

Depolama esnasında neme ve sıcaklığa dikkat edilmeli, güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır. Gaziantep Sakız Helva, isteğe bağlı olarak oda sıcaklığında veya kısmen soğumuş şekilde tüketilir.

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

Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasının ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Gaziantep Sakız Helva denetimleri; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları

Birliđinden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şik yet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Gaziantep Sakız Helva  retiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluđu
- Gaziantep Sakız Helva 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.