No: 1629 – Mahreç İşareti

AHIRLI KÖPÜK HELVASI

Tescil Ettiren

AHIRLI İLÇE TARIM ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1629
Tescil Tarihi	**:**	14.08.2024
Başvuru No	**:**	C2022/000236
Başvuru Tarihi	**:**	01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Ahırlı Köpük Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Ahırlı İlçe Tarım Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Merkez Mah. 26464 Sokak No: 45 Ahırlı KONYA
Coğrafi Sınır	**:**	Konya ili Ahırlı ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ahırlı Köpük Helvası, uzun yıllardır Ahırlı ilçesinde çöven otu (*Gypsophila Arrostii*), beyaz şeker, limon tuzu ve su kullanılarak üretilen bir helva türüdür. Ahırlı Köpük Helvasının tarihi Selçuklulara ve Osmanlılara dayanır. Geçmişte şeker yerine tatlandırıcı olarak üzüm pekmezi de kullanılmıştır.

Ürünün içeriği çöven, su, limon tuzu ve beyaz şekerdir. Çövenin etken maddesi saponindir. Coğrafi sınırda kendiliğinden yetişen önemli bir bitkidir. Ahırlı Köpük Helvası yapılırken bitkinin odunsu kısımları kullanılır. Çövenin içerisinde bulunan saponin etken maddesi sayesinde çöven suyu köpürür. Şeker eriyiği (ağda) ile çöven suyu karıştırılarak Ahırlı Köpük Helva elde edilir. Elde edilen köpük helva kremaya benzer, dokusu kendine has olmakla birlikte ekmeğe sürülebilir akışkanlıkta yumuşak ve köpüğümsü bir yapıdadır. Rengi kar beyazdır.

Ahırlı Köpük Helvasının ağızda dağılan tatlımsı köpük kıvamı vardır. Ürünün kendine özgü aromatik kokusu çöven kökünün etken maddesi olan saponin içeriğinden kaynaklanır. Genellikle tahin ile tüketilir.

Ahırlı Köpük Helvası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin Ahırlı ilçesi mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

27 kg köpük helva yapımı için kullanılan bileşenler aşağıda belirtilmiştir.

- 25 kg beyaz şeker
- 8 l su
- 80 g çöven
- 27 g limon tuzu

Ahırlı Köpük Helvasında tercihen Toroslardan çıkan doğal kaynak suyu kullanılır. Toroslardan gelen kar suları da karstik yapılar içerisine girerek ilçenin içme suyu şebekesine dâhil olur. Böylece fazla kireçli olmayan bir su elde edilir. Bölgedeki su, çöven bitkisi ve kökünün içeriğinde bulunan saponin maddesi az kireçli sularda daha iyi ve daha yoğun köpük oluşmasını sağlar. Daha çok coğrafi sınırda kendiliğinden yetişen çövenler tercih edilir.

Ahırlı Köpük Helvası üretiminde ilk olarak 2 litre suya 80 g parçalanmış çöven kökü bitkisi koyulur ve 6-7 saat kadar 120-130 °C sıcaklıkta kaynatılır ve sonrasında üç defa süzülür. Amaç çöven kökü kalıntılarının tamamen ortadan kaldırılmasıdır. Geleneksel yöntemde, büyük bakır tencereler kullanılır. Bu tencereler, yöresel olarak "dığan" olarak adlandırılır. Günümüzde ise büyük çelik karavanalar kullanılır. Bu karavanaların içinde özel imal edilmiş mikserler bulunur ve çöven suyunun çırpma işlemi bu mikserlerle yapılır.

Bir başka kapta ise 25 kg beyaz şeker, 27 g limon tuzu ve 6 litre su ağda kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Mikserde tamamen köpük haline getirilen çöven suyu ile ağda karıştırılmaya başlanır. Kremamsı köpük kıvamına gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılma işlemine yaklaşık 2-3 saat devam edilir. Bu işlemin ardından helva dinlenmeye alınır ve paketlenmeye hazır hale getirilir. Geleneksel yöntemde mikser kullanılmadığı için çöven suyu ile şekerli ağdanın birleşmesi için tahta kaşıkla yaklaşık 6-7 saat karıştırılarak istenen kıvam elde edilir. Geleneksel yöntemde, şeker bulunmadığı zamanlarda 25 kg şeker yerine 25 kg pekmez kullanılır. Bunun dışında yapılan işlemler aynıdır. Ahırlı Köpük Helvasının servisi üzerine tahin dökülerek yapılır.

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

Ahırlı Köpük Helvası, Konya ili Ahırlı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Ahırlı ilçesinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ahırlı Köpük Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ahırlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Ahırlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ahırlı Toplum Sağlığı Merkezi ile Ahırlı Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda iki kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen oranlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, son ürünün kıvamı ve Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.