

No: 700 – Mahreç İşareti

KAHTA BADEMLİ İRMİK HELVASI

Tescil Ettiren

KAHTA KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 700
Tescil Tarihi	: 24.03.2021
Başvuru No	: C2020/019
Başvuru Tarihi	: 17.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahta Bademli İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: İrmik helvası / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahta Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet Mah. Mustafa Kemal Caddesi No:171 Kahta ADIYAMAN
Coğrafi Sınırı	: Adıyaman ili Kahta ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kahta Bademli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Kahta Bademli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen Kahta Bademli İrmik Helvası ibareli logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahta Bademli İrmik Helvası, üretim yöntemi ve içerisine badem katılmasıyla ünlü Kahta ilçesi ile özdeşleşmiş bir helvadır.

Kahta Bademli İrmik Helvası özellikle kış aylarının vazgeçilmezi iken lezzetiyle yaz aylarında da tüketimi söz konusu olmuştur.

Kahta Bademli İrmik Helvası; hazırlanmasında badem içi ve kaşar peyniri kullanılması, uygulanan üretim metodu ile irmik helvasının kendine has sarı rengi, tat ve kokusu bu helva için en karakteristik özelliklerdir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir:

- 2 litre su,
- 1,35 kg beyaz toz şeker,
- 1 kg irmik,
- 800 g kaşar peyniri,
- 350 g badem içi (Kahta ilçesinde yetiştirilen),
- 200 g tereyağı,
- 200 ml sıvı yağ (Tercihen zeytinyağı).

Kahta Bademli İrmik Helvasının Hazırlanması

Kahta Bademli İrmik Helvasının üretiminde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Öncelikle su ve beyaz toz şeker kaynatılarak ortalama 100 °C sıcaklığa ulaştıktan sonra irmik ilave edilir. İrmik, su ve şeker ile birleşip homojen bir karışım elde edilir. Bu karışımın karıştırılarak pişirilir ve kulak memesi kıvamına geldiğinde sıvı yağ ilavesi yapılır. Sıvı yağ ile yeteri kadar kavruktan sonra tereyağı eklenip aynı şekilde kavurmaya devam edilir. İstenilen renk ve kıvamaya gelen irmik helvasına badem içi ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilerek karıştırılır. Bu

karışım sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye aktarılır, üzeri düzleştirilerek sıvı yağ sürülür ve soğumaya bırakılır. Son aşama olarak bademi içi ile süslenip servise hazır hale getirilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kahta Bademli İrmik Helvasının üretimi ustalık becerisi gerektirmektedir. Üretildiği bölgeyle bilinirliği bulunan Kahta Bademli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kahta Kaymakamlığı ve Kahta İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Kahta İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kahta Ziraat Odası ve Kahta Belediyesinden birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Kahta Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Kahta Bademli İrmik Helvası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.