

**TÜRK  
PATENT**  
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

**No:597 - Mahreç İşareti**

**KÜTAHYA KÖPÜK HELVASI**

Tescil Ettiren

**KÜTAHYA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında  
13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere  
20.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

**Prof. Dr. Habip ASAN**  
Başkan

**No: 597 – Mahreç İşareti**

**KÜTAHYA KÖPÜK HELVASI**

Tescil Ettiren

**KÜTAHYA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 597
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.11.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2020/085
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.03.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kütahya Köpük Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köpük helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kütahya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bölücek Mah. Kütahya Tavşanlı Karayolu Bulvarı No: 34 Merkez KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kütahya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kütahya Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Köpük Helvası; ana maddesi şeker olan ve su, çöven otu (*Saponia officinalis*) ekstraktı ve limon tuzunun (sitrik asit) karıştırılmasıyla yapılan bir helvadır. Parlak beyaz renkte köpük görünümünde, çok akışkan olmayan bir üründür.

Geleneksel üretimde şeker, içme suyu, şekerin kristalleşmesini önlemek amacıyla limon tuzu (sitrik asit) özel bakır kazanlarda kaynatılır. Oluşan şerbetin içerisine çöven kökünün kaynatılmasıyla elde edilen çöven suyu (ekstraktı) eklenerek çırpılır ve böylece beyaz renkte, yumuşak kıvamda, yarı akışkan özellikte köpük helva elde edilir.

Kütahya' da köpük helva üretimi 1800'lü yıllara, Osmanlı Dönemine kadar uzanır. Kütahya Köpük Helvasının kendine has lezzetinin ve özelliklerin oluşması bu ustalık ve tecrübeye bağlıdır.

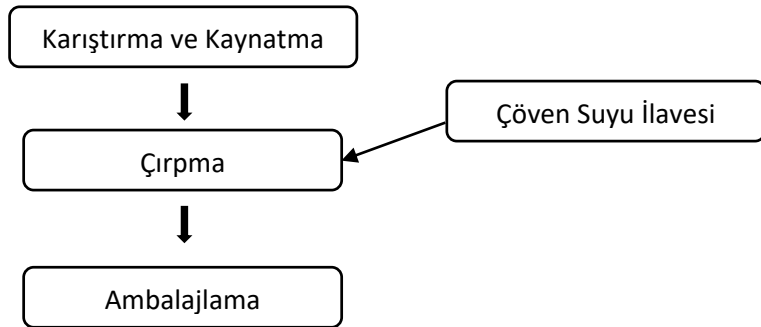
Kütahya Köpük Helvası yılın her mevsiminde tüketilmekle birlikte, özellikle sonbahar ve kış mevsiminde tüketiminde artış görülebilmektedir. Kütahya Köpük Helvası isteğe bağlı şekilde tahinle birlikte de tüketilebilir.

### Üretim Metodu:

Kütahya Köpük Helvasının listesi aşağıdadır.

BİLEŞEN	MİKTAR (%)
Şeker	81±5
Su	18±5
Çöven Suyu	1
Limon Tuzu (sitrik asit)	0,1

### Kütahya Köpük Helvası İş Akış Şeması



Kütahya Köpük Helvasının üretimi kaynatma ve çırpma olacak şekilde iki ana işlemde oluşmaktadır.

### Karıştırma ve Kaynatma:

Belirlenen oranlarda şeker, su ve limon tuzu rezistanslı özel bakır kazanlarda karıştırılır ve ısıtılır. Kaynayan şerbetin sıcaklığı 125-130°C'ye ulaştığında ısıtma işlemine son verilir. Bu işlem yaklaşık 45-50 dakika sürer. Sıcaklık ve süreler mevsimsel olarak değişmekle birlikte şerbetin pişkinliği için el/göz kontrolü yapılır. Tamamen ustalık gerektiren bu kontrol kazandan tahta kepçe ile alınan bir miktar şerbetin başparmak ve işaret parmağının arasına birkaç damla damlatılıp yapısına bakılarak anlaşılır.

### Çırpma:

Uygun kıvama ve yapıya erişen şerbete % 1 oranında çöven suyu katılır ve bakır kazanın kapakları kapatılarak çırpma işlemine başlanır. Çöven suyu, ürünün renginin ve lezzetinin oluşmasını, köpük yapısını almasını sağlayan ana maddedir. Çırpma esnasında sıcaklık kontrolü yapılarak 55-62 °C aralığında olması sağlanır. Yaklaşık 1 saat çırpılan köpük helvasının yapısı gözle kontrol edilir. Bu kısımda tecrübe ve ustalık çok önemli olup el/göz kontrolleri kuşaktan kuşağa yetişen ustalar tarafından yapılır. Kontrolde 1000 g' lık plastik kaba 500 g ürün konarak hacmi kontrol edilir. Köpük helva kabın tamamını dolduruyorsa ürün yeteri kadar köpürmüştür ve hazırdır ama kabın içini tamamen doldurmuyorsa çırpma işlemine devam edilir. Bu aşama Kütahya Köpük Helvasının kalitesini ve farkını gösteren en önemli kontrol noktasıdır. Ayrıca kap çevrildiğinde köpük helva anında akışkanlık göstermez.

Kütahya Köpük Helvasında limon tuzu haricinde herhangi bir katkı maddesi (pektin, jelatin, kıvam arttırıcı, renklendirici, tatlandırıcı vb.) kullanılmaz, kalitesini ve farkını tamamen ustalık becerileri ve kontrol aşamaları oluşturur.

Kütahya Köpük Helvasının ambalajlanması, belirli gramajlardaki Tarım ve Orman Bakanlığında gıda ile teması uygun olarak onaylanmış plastik kaplarda yapılır. Serin, ışık almayan, kuru bir ortamda saklanmalıdır.

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

Kütahya Köpük Helvası, Kütahya 'da Osmanlı Döneminden bu yana kuşaktan kuşağa aktararak yaklaşık 4 asırdır yapılmakta olup üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeple yöreyle ün bağı bulunan Kütahya Köpük Helvasının tüm üretim aşamalarının, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gerekir.

### **Denetleme:**

Kütahya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişi ve Kütahya Ticaret Borsasından iki kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim merci tarafından denetimler yılda bir defa düzenli olarak ayrıca ihtiyaç halinde ve şikâyet olması halinde de yapılacaktır.

Denetim mercii Kütahya Köpük Helvasının bileşenlerini, üretim aşamalarını ve coğrafi işaretin adı ile mahreç işareti amblem kullanımını denetler.

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.