

**No: 282- Mahreç İşareti**

**KABATAŞ HELVASI**

Tescil Ettiren

**ORDU VALİLİĞİ YATIRIM İZLEME ve KOORDİNASYON  
BAŞKANLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.10.2011 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 282
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2011/070
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.10.2011
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kabataş Helvası
<b>Ürün</b>	: Helva
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ordu Valiliği Yatırım İzleme Ve Koordinasyon Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Saray Mah. Hükümet Cad. No:3 Altınordu/ORDU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ordu ili Kabataş ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kabataş ilçesine özgü bir tatlı türü olan Kabataş Helvasının üretiminde ev yapımı pekmez ve ceviz kullanılmaktadır.

#### Ürün Özellikleri

Bileşenler	Kütlece
Yağ (%)	1-4
Protein (%)	4-7
Toplam Şeker (sakaroz cinsinden) (en çok, %)	60
Rutubet (en çok, %)	3,5
Kül (en çok, %)	1
Asitlik (oleik asit cinsinden) (en çok, %)	1,3

#### Üretim Metodu:

##### 10 kg Kabataş Helvası için gerekli malzemeler

- 3 kg ceviz içi
- 4 kg ev yapımı armut ya da elma pekmezi
- 2 kg şeker
- 1 kg buğday unu
- 10 yumurtanın akı
- 5 g limon tuzu

##### Üretim

Pekmez tavada kor ateşte sakız kıvamına gelene kadar 2 saat karıştırılır. Bu şekilde pekmez 4 kg dan 2 kg a inecektir. Ayrı bir tavada yarım litre su ile 2 kg şeker 4 saat karıştırılıp şurup haline getirilir ve şurup sarartılır. Şuruba kaynatma sırasında limon tuzu ilavesi yapılır. Pekmez ve şekerli karışım ocak üzerinde 2 saat karıştırılarak pişirilir. Karışıma sakız kıvamı kazandırılır. Bu karışım kademeli olarak soğutulur. Ocaktan indirildikten sonra şurup karışımına ılık halde iken çırpılmış yumurta akı ilave edilir. Karışım tekrar ocak üzerine alınır ve 2 saat kadar sakız kıvamında oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Daha sonra karışıma kavrulmuş buğday unu katılır. Son olarak sıcak halde iken ceviz içi ilave edilir. Artık helva haline gelen son karışım muhafaza ve satış amaçlı kullanılan kalaylı bakır teknelere alınır ve 24 saat dinlendirilir. Bakır kaplarda servis yapılır.

Helvada kullanılan malzemelerin ölçülerindeki tolerans en fazla %5-6 olmalıdır.

Helvanın kesilmesi ve dilimlenmesi için en uygun zaman macun sıcaklığının 20-30 °C civarına soğutulduğu andır, eğer helva tamamen soğursa kesilemez. Kabataş Helvasının özgün kesme şekli dil şeklinde kesimdir. Helvanın dilimlenmesi ve uygun bir kıvam alması için üretildikten bir gün sonra satışa çıkarılması tavsiye edilir.

Üretimde kullanılan alet ve ekipmanlardan ürüne metal bulaşmamasına özen gösterilmeli, hidrokümetilfurfural artışı üründe kontrol altında tutulmalıdır.

Üründe kullanılacak şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekeri ifade etmektedir.

Son üründe bulunacak ceviz miktarı oranı %25-30 aralığındadır. Kabataş Helvası analizlerinde ürünün net kütledeki ceviz oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır.

#### Paketlenmesi ve Ticari Sunumu

Kabataş Helvası üretecek ticari firmalar, coğrafi işaret tescil belgesi ekinde belirtilen üretim kural ve tarifleri ile denetleme koşullarına aynen uyarak ve denetim bölümünde belirtilen, ilgili komisyonun yetkilendirdiği kurumlardan yetki alarak üretim ve satış yapabileceklerdir. İlgili komisyon veya yetkilendirdiği kurumlar, Kabataş Helvasının ne şekilde, hangi ölçülerde paketlenmesini, ürünün ambalajında yer alacak etikette veya ambalajın kendisinde yer alması gereken ürünle ilgili asgari bilgileri ve logonun ambalajının neresinde ve ne büyüklükte kullanılacağını belirler. Üretici firmanın adı, ambalajlayan firmanın adı, üretim yeri, üretim adedi, ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri gibi bilgiler yer alacaktır. Ürünün üretildiği andaki, tadını ve özelliklerini koruması için paketlenmesi ve uygun şartlarda depolanması çok önem taşımaktadır. Bilhassa işletme dışında ve turistik amaçlı satışlarda, ambalajlama ve paketlenme çok önemlidir. Bu nedenlerle, paketlenme yapılacak kutuların selofan alüminyum ve plastik folyo kaplamalı malzemelerden olması ve uzun süreli saklanması gereken paketlerin vakumlu makinelerce paketlenmesi gerekecektir. İlgili komisyon ve yetkilendirdiği kurumlar, satış yerleri için Kabataş Helvasının tavsiye edilen satış fiyatını belirler.

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

Üründe kullanılan cevizin yörede yetiştirilen cevizlerden olması gerekmektedir.

#### **Denetleme:**

Kabataş Helvasının yukarıda belirtilen malzemelerle ve üretim koşullarına uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaret türünün kullanım biçimi, markalanması, coğrafi işaretin ürün üzerinde belirtilmesi ile genel sağlık ve hijyen koşullarına uyumlu davranılmasının denetimi, üretim bölgesindeki ordu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden, Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden alanında uzman kişilerden teşekkül edecek üç kişilik bir komisyon tarafından yılda 1 defa düzenli olarak denetlenir. Ürün yıllık olarak (tablo değerleri, ceviz oranı) numune bazında denetlenir.

Denetim Komisyonu Kabataş Helvası coğrafi işaretinin kullanımının denetimini düzenli olarak yapar, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında yasal takibat ve işlemleri yapar.

Denetim komisyonu öncelikle, söz konusu tatlının üretildiği ve yaygın olduğu coğrafi bölgelerde bulunan ilgili mercilere, coğrafi işaretin kullanımı ve gereklilikleri hakkında bilgi vermek ve onların da yörelerindeki üreticileri bu konu hakkında haberdar etmesi ve bilgilendirmesini sağlamak için duyurularını resmi olarak yapar. Komisyonunda alınacak kararlar için oylama yöntemi kullanılır. Komisyon kararları çoğunluk oyu ile alınır.

İşbu komisyon, Türkiye sınırları içinde ürünün üretimi, işlenmesi, pazarlanmasının yapıldığı yerlerde, coğrafi işaretin kullanım biçimi ve markalanması hususlarının denetimini ve kontrolünü altı ayda bir düzenli olarak yapar. Gerekliğinde veya şikâyet olduğunda ise her zaman denetleme yapabilir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.