

No: 1279 – Mahreç İşareti

BURDUR KABAK HELVASI

Tescil Ettiren
BURDUR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1279
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2022/000131
Başvuru Tarihi	: 21.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Burdur Kabak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Burdur Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mahallesi Belediye Cd. No:9 Merkez BURDUR
Coğrafi Sınırı	: Burdur ili
Kullanım Biçimi	: Burdur Kabak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Burdur Kabak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burdur Kabak Helvası, *Cucurbitaceae* familyasına ait Latince adı *Cucurbita pepo fastigata* olan, yazlık sakız kabağı ve toz beyaz şeker kullanılarak coğrafi sınırda üretilen tatlıdır. Üzeri, soyulmuş çiğ veya tereyağında yahut fırında hafifçe kavrulmuş badem içiyle süslendikten sonra servisi yapılır.

Burdur Kabak Helvasının üretiminde kullanılan sakız kabağı sarıçiçekli olup iri dikenli tüyümsü yaprakları vardır. Coğrafi sınırda uzun, tatlı köy kabağı olarak adlandırılır ve üretimde kullanılabilmesi için çok büyümesi ancak tohuma kaçmaması gerekir. Üretimde kullanılabilirliğinin tespiti, üzerine tırnakla bastırılarak yapılır. Tırnak batmıyorsa, kabağın zamanı geçmiş demektir ve helva yapımında kullanılmaz.

Kabağın rendelenmesi için coğrafi sınırda bu amaçla üretilen iri dişli ve oval delikli rende kullanılır. Rendeleme işlemi dikey olarak yapılır.

Burdur Kabak Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Burdur ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Burdur Kabak Helvasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen sakız kabağı kullanılır. Üretimde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 1 kg sakız kabağı
- 500 g toz beyaz şeker
- ½ adet limonun suyu / yarım çay kaşığı limon tuzu
- Soyulmuş badem içi (üzeri için)

Kabağın hazırlanması

Kabaklar iyice yıkandıktan sonra parçalara bölünür ve kabukları soyulur. Çekirdekler çıkarıldıktan sonra iri dişli özel rende ile dikey olarak yani, yönü yukarıdan aşağıya doğru olacak şekilde rendelenir.



Şekil 1: Kabak Helvası Rendes

Helvanın pişirilmesi

Rendelenmiş kabaklar, bol suyla yıkandıktan sonra “ilistir” adı verilen süzgeç ile süzülür. Avuç içinde sıkılarak suyu uzaklaştırılıp bir tencereye konur. Üzerine toz beyaz şeker ilave edilir ve ocağa konur. Yaklaşık 120

°C sıcaklıkta sürekli karıştırılarak suyu uzaklaştırılır. Şekerin kristalizasyonunu önlemek ve tatlının dokusunu korumak için limon tuzu veya limon suyu eklenir.

Kabak helvası, ihtiyaca göre bir miktar su ilave edilerek homojen, sakızımsı bir yapı ve altın sarısı renge ulaşıncaya karıştırılarak pişirilir. Suyu tamamen uzaklaştığında ocaktan alınır.

Bademlerin hazırlanması

Badem içleri sıcak suda bekletilerek kabukları soyulur. Soyulmuş badem içleri çiğ olarak kullanılabilceği gibi, isteğe bağlı olarak tereyağında veya fırında hafifçe kavrulabilir.

Servisi

Burdur Kabak Helvası, soyulmuş badem içleriyle süslelendikten sonra porsiyon esasına göre servisi yapılır.



Şekil 2: Burdur Kabak Helvası Üretim Aşamaları

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

Burdur Kabak Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Burdur Kabak Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Burdur Belediyesinin koordinasyonunda ve Burdur Belediyesi, Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Burdur Kabak Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.