

**No: 1438 – Mahreç İşareti**

**SOMA HELVASI**

Tescil Ettiren  
**SOMA KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1438
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.08.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000294
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.07.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Soma Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Soma Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili Soma ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Soma Helvası; tahin, beyaz şeker, su, sitrik asit ve çöven ekstraktı kullanılarak üretilen tahin helvasıdır. Üretimde kullanılan tahin, helva üreticileri tarafından üretilir.

Soma Helvasının rengi açık sarıdır. Tahin, şeker ağdasının içerisine yaklaşık %60 oranında ilave edildiğinden Soma Helvası homojen, yüzeysel pürüzsüz ve ince lifli yapıdadır. Yüzeyinde şeker kristallenmesi olmaz. Soma Helvasında tahin oranı yüksek olduğundan tahin lezzeti baskındır.

Soma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Genellikle sabah kahvaltısında tüketildiği gibi düğün, nişan, sünnet ve taziye törenlerinde de ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Soma Helvası üretimi için bileşenler:

- 60-65 kg tahin
- 35-40 kg beyaz şeker
- 30 l su
- 55 ml çöven ekstraktı
- 45 g sitrik asit

#### Tahinin hazırlanması:

Soma Helvası üreticileri, helva yapımında kullanılan tahini kendileri üretirler. Susam, eleme ve savrulma işlemleriyle temizlenip % 18 tuzlu suda 7-8 saat bekletilir. Dinlendirme adı verilen bu aşamadan sonra susam tanelerinin kabukları soyulur, tuzlu suda yıkanır ve 1-2 saat meşe külünde bekletilerek ağartılır. Ağartma işleminden sonra küllerinden arındırılması için yıkanır. Santrifüjlenerek yüzeyindeki su uzaklaştırılır. 150-200°C'de 75-80 dakika kavrulur. Oda sıcaklığına soğutulduktan sonra elenip taş değirmenlerde öğütülerek Soma Helvası yapımına kadar gıdayla temasa uygun kutularda, oda sıcaklığında depolanır.

#### Soma Helvasının üretimi:

Helva pişirme makinesine su, beyaz şeker ve sitrik asit konur, 135 °C'de 2,5-3 saat kaynatılır. Yoğunlaşarak macun kıvamına gelen şeker ağdasına, çöven ekstraktı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılır. Çöven ekstraktı şeker ağdasının rengini ağartır ve tahinin yağının helvadan ayrılmasını önler. Şeker ağdası kırılğan bir özellik kazandıktan sonra ısıtma işlemi sonlandırılır. 15 dakika dinlendirilip ağartma işlemi sona erer.

Dinlendirilen şeker ağdasının sıcaklığı 95-105°C'ye gelir ve tahin ilave edilir. Helva kütlesi, gıda ile temasa uygun helva küreği ile dairesel hareketlerle 10-15 dakika karıştırılır. Bu işlemde helva kütesinin katılaşmasına izin vermeden homojen bir karışım elde etmek önemlidir.

Karıştırılan helva kütlesi 5 dakika dinlendirilip 1 saat yoğrulur. Bu süre sonunda helva kütesinin sıcaklığı 60-70°C'ye düşer ve kıvamını alır. Elde edilen helva, gıda ile temasa uygun 10 kg'lık dikdörtgen kalıplara konularak oda sıcaklığında 1 gün dinlendirilir.

Soma Helvası, istenilen ağırlıklarda hava almayacak şekilde ambalajlanır. Serin ve kuru ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Soma Helvası geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Soma Ticaret ve Sanayi Odası ile Soma Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Özellikle tahin olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.