

**No: 1450 – Mahreç İşareti**

**BURDUR HAŞHAŞ HELVASI**

Tescil Ettiren  
**BURDUR TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1450
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.08.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000201
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Burdur Haşhaş Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Burdur Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Özgür Mah. Oto tamirciler 5. Sok. Merkez BURDUR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Burdur ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Burdur Haşhaş Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burdur Haşhaş Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burdur Haşhaş Helvası; üzüm pekmezi, çiğ ceviz içi, buğday unu ve sarı haşhaş tohumu kullanılarak Burdur ilinde üretilen helvadır. 2-3 cm kalınlığında olup çeşitli ebatta küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. İsteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumuyla kaplanabilir.

Burdur Haşhaş Helvası yoğun bir kıvamda olup keskin pekmez tadına sahiptir. Burdur Haşhaş Helvası üretiminde, haşhaşın renginin koyulaşmasını takip edebilmek için sarı haşhaş tohumu kullanılır.

Burdur Haşhaş Helvası geçmişte; taş dibekte, kayrak (düz) taş üzerinde veya sert kütükle ezilen haşhaş tohumu ve üzüm pekmezi karıştırılıp üretilirken bileşen ilaveleri ve pişirme denemeleriyle günümüzdeki halini almıştır. Burdur Haşhaş Helvasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Burdur Haşhaş Helvasının bazı özellikleri

Özellik	Değer
Kül (%)	1,54 - 1,84
Kuru madde (%)	91,60 - 93,60
Linoleik asit (%)	40,21 - 42,21
Oleik asit (%)	38,53 - 40,53
Strearik asit (%)	5,8 - 7,8
Sodyum (µg/g)	250-310
Magnezyum (µg/g)	200-250
Potasyum (µg/g)	670-850
Kalsiyum (µg/g)	1450-1650
Demir (µg/g)	570-650
Bakır (µg/g)	1,3-2
Çinko (µg/g)	3,75-5,10
Selenyum (µg/g)	0,01-1

Burdur Haşhaş Helvası, Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Burdur Haşhaş Helvasının üretiminde kullanılan sarı haşhaş tohumu ve üzüm pekmezi tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 1 kg Burdur Haşhaş Helvası üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 530 ml üzüm pekmezi
- 250 g çiğ ceviz içi
- 180 g sarı haşhaş tohumu
- 35-40 g buğday unu

#### Burdur Haşhaş Helvasının hazırlanması:

Sarı haşhaş tohumunun rengi koyu sarıya dönüncye kadar yaklaşık 40 dakika kavrulur. Aynı bir tavada üzüm pekmezi odun ateşinde yaklaşık 45 dakika kaynatılır ve koyu bir kıvam alınca üzerine kavrulmuş sarı haşhaş tohumu ilave edilir. 20 dakika daha karıştırılarak kaynatılan karışımın içine, 0,5-1,5 mm'lik iri kıyılmış çiğ ceviz içi eklenip karıştırılır. Karışım, yaklaşık 180-200 °C'de yaklaşık bir saat karıştırılarak kaynatılır. Buğday unu eklenip yaklaşık 100-120°C sıcaklıkta yaklaşık 10 dakika karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Karışım yaklaşık 30°C'ye kadar soğuduktan sonra ezme makinesi ile ezme işlemi yapılır. Haşhaşın ve cevizin yağı pekmeze karışınca kadar ezilir. Ezme işlemi sonucunda helva kütesinin kalınlığı 2-3 cm'ye indirilir.

Soğumaya bırakılan haşhaş helvası, çeşitli ebatta küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. İsteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumu ile kaplanabilir.

Burdur Haşhaş Helvası, gıda ile temasa uygun hava almayan ambalajlarda paketlenerek +4°C'de 2 ay muhafaza edilir.

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

Burdur Haşhaş Helvası, Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Burdur Haşhaş Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Burdur Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Burdur Ticaret Borsasından, Burdur Belediyesinden, Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Burdur Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ve Burdur İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Burdur Haşhaş 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.