

No: 1876 – Mahreç İşareti

HATAY HELVA HATTUŞ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1876
Tescil Tarihi	: 14.07.2026
Başvuru No	: C2024/000363
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Helva Hattuş
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Helva Hattuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hatay Helva Hattuş ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay ilinde yöresel bir lezzet olarak bilinen Hatay Helva Hattuş, menengiç tohumunun kavrulup kuru incirle beraber havanda dövülmesi ile elde edilen bölgeye özgü geleneksel bir tatlıdır. Hattuş kelimesi halk arasında çekirdekli olan ürünler için kullanılır. Çekirdekli yapıya sahip olan incir ve menengiçlerin harmanlanarak yapılmasından dolayı Hatay Helva Hattuş olarak isimlendirilir.

Menengiç taneleri kurutularak kullanılır. Genellikle kış aylarında menengiç hasadından sonra yapılır ve tüketilir. Tatlı bir atıştırma olarak tüketilen Hatay Helva Hattuş, tercihen menengiç kahvesiyle beraber ikram edilir.

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Helva Hattuş yöreye özgü haliyle Hatay ile özdeşleşmiştir. Bu sebeple Hatay Helva Hattuşun Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Helva Hattuş bileşenleri ve miktarları aşağıdaki gibidir.

- 500 g menengiç tohumu
- 750 g kuru incir
- 500 g ceviz içi (isteğe bağlı)

Hatay Helva Hattuş üretiminde bölgede yetişen menengiç (*Pistacia terebinthus L. subsp. palaestina (Boiss.) Engl.*) kullanılır. Menengiç tohumları kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kavrulur ve soğumaya bırakılır. Kuru incirler sap kısmından ayrılır ve yumuşaması için ılık suda yaklaşık 10 dakika bekletilir. Yumuşayan incirler ve menengiçler bir arada havanda dövülür. Macun kıvamına gelen menengiç ve kuru incir karışımı avuç içinde sıkılarak şekil verilir.

İsteğe bağlı olarak bu karışımın içerisine veya üstüne ceviz içi de eklenebilir. Hazırlanan Hatay Helva Hattuşun servisi tercihen menengiç kahvesi birlikte yapılır.

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

Hatay Helva Hattuşun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde coğrafi sınırda yetişen menengiçler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Helva Hattuşun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde, Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Hatay Helva Hattuş üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ile Hatay Helva Hattuş ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.