

**No: 1027 – Mahreç İşareti**

**DÜZCE FINDIKLI TAHİN HELVASI**

Tescil Ettiren

**DÜZCE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1027
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.02.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2017/168
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.10.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Düzce Fındıklı Tahin 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>	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kültür Mah. 737 Cad. No: 11 81010 Merkez DÜZCE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Düzce ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Düzce Fındıklı Tahin Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Fındıklı Tahin Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının lezzetinin oluşmasında ise ustalığın önemi büyüktür. Helvanın orijinal tarifine uygun oluşturulması, kaynatma sıcaklığı ve süresinin takip edilerek, kaynamanın kontrollü bir şekilde yapılması, Düzce Fındıklı Tahin Helvasının özgün lezzetinin oluşmasında önemli rol oynar. Ayrıca Düzce Fındıklı Tahin Helvası üretiminde kullanılan tahin % 100 susamdan elde edilir.

Düzce Fındıklı Tahin Helvasını diğer helvalardan ayıran en önemli özellik, yağ oranı düşük fındıkların kullanılması ve bileşiminde tahin ve pancar şekerinin kullanılmasıdır. Düzce Fındıklı Tahin Helvasına özgünlük katan özelliklerden en önemlisi ağızda kolay dağılarak eriyen hafif bir özelliğe sahip ve içerisinde dişe gelen fındık parçacıklarının bulunmasıdır.

### Üretim Metodu:

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının ham maddesi tahin ve şekerdir. Kullanılan tahin yaklaşık %50 oranında yağ içerir. Tahin-şeker şurup karışımında yağ sızmasını önlemek için karışıma emülgatör ilavesi gerekir. Emülgatör olarak Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olarak E 491 sorbiton monostearat (5g/kg) veya E 471 mono ve digliserid (QS(quantum satis))'in katılır. Şeker şurubuna çöven suyu ilave edilerek bu sızıntı engellenir.

Kristal şekere %5-10 oranında su ilavesi ile karıştırılarak eritilir. Bu eriyik ısıtılarak konsantre haline getirilir. Kaynatma işlemi, son ürün olan helvanın kalitesini etkilediğinden dolayı Düzce Fındıklı Tahin Helvası üretim aşamalarının en önemlilerinden biridir. Eriyik konsantrasyonuna ağıdalı bir yapı verebilmek için uygun ısı oranında kaynatma ve homojen bir karışım elde etmek için iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Kaynatma esnasında, kaynama sıcaklığının 145°C civarında olması gerekir. İstenen bu sıcaklık, helva üretiminde, şekerin sertleşmesinin daha kolay bir şekilde gerçekleşir ve fazla su buharlaştırılarak istenen nem oranı sağlanmış olur. İstenen bu kaynatma sıcaklığının çok altında veya üstündeki bir sıcaklık nem miktarı ve kıvamını olumsuz yönde etkiler.

Ayrıca helvanın içindeki şeker iplikçiklerinin mümkün olduğunca uzun olması, helva kalitesini belirleyen önemli özelliklerden biri olarak görülür. Kıvam olarak da adlandırılan bu özellik, şekerin belirlenen kaynama derecesinde ve uygun oranda karıştırma şekliyle sağlanır.

Ağarmayı sağlamak için koyulaştırma işleminin ortalarında %0,1 oranında çöven (*Radix Saponaria Albae*) kökü ekstraktı katılır. Şekerin koyulaşması arzu edilen dereceye geldiği zaman konsantre doğrudan ağda kazanı adı verilen kazanlara alınır. Üretim işlemi yeni teknoloji ile yapılıyorsa üretim vakum altında, eski teknoloji ile üretim yapılıyorsa normal basınç altında kapalı bir kazanda kaynatma işlemi gerçekleşir. Şeker ağda kazanına alındıktan sonra içerisine bir miktar (bome derecesine göre) çöven suyu ilave edilir. Bu esnada çıkan ağdanın istenen özelliklere sahip olması için dikkat edilmesi gereken bazı önemli unsurlar vardır. Bunlardan bazıları ilave edilen çöven suyu miktarı, ağdayı çırpma hızı, ağda oluşumu esnasındaki sıcaklık derecesi bunlardan temel olanlardır. Daha sonra helva yapımında kullanıma hazır olması için ağda 70-75 °C'ye soğutulur. Soğutma işlemi genellikle ağda kazanına bağlı bir fan sistemi ile gerçekleştirilir. Bu sistemde var olan iki fandan bir tanesi ortama soğuk hava verirken diğeri ortamdaki yani ağda kazanının içindeki sıcak havayı dışarıya doğru üfler. Böylece ağdanın soğuması sağlanmış olur.

Elde edilen ağda soğumadan 1:1 oranında önceden hazırlanmış tahin ile ılık halde karıştırılır. Bu ağda ve tahin karışımı otomatik sistemde tahin yoğurma kazanı adı verilen yarım küre şeklindeki kazanlara alınır. Tartma işlemi ağda kazanlarının altındaki bir yere monte edilmiş olan teraziler ile gerçekleştirilir. Bu terazilerin üzerine

yoğurma kazanları getirilerek kazanların darası alınır. Bu işlemden sonra kazanlara istenilen miktarda (1:1 oranında) ağda ve tahin alınır. Bu durum kazandaki tüm ağda bitene kadar sırayla tekrarlanır.

Düzce Tahinli Fındık Helvası üretiminde kürekleme yapılırken el becerisi ön plandadır. Yoğurma kazanına alınmış olan tahin ve ağda, formüle uygun emülgatör ve fındık ilavesi ile homojen bir şekilde karıştırılır. Burada en önemli olan faktör karıştırma tekniğidir. Karıştırma küreğin birbirini diğerinin takip etmesi ile ürün karışımının gerçekleştirilmesi şeklinde olur. Bu işlemde soğuma çabuk olacağı için işlemin hızı da oldukça önemlidir. Ağdadaki şekerlerin sakız gibi uzatılması, tel tel olan ağdanın tahini emerek yapısına hapsedmesi olayı burada gerçekleştiğinden karıştırma işlemi yapılırken ustalık çok önemlidir. Bu işlemin bir parçası olarak fındık ve çeşni maddeleri ilaveleri yapılır. Düzce Fındıklı Tahin Helvasında kullanılan çeşni maddelerinden fındığı ürünün net kütleindeki oranı en az %8'dir. Kullanılan fındıkların yörede üretilmiş olması tercih sebebidir. Kürekleme işlemi ağdanın tamamen tahini absorbe etmesiyle son bulur. Bu işlemin sona ermesi karışımın bu aşamasında el ile kontrol edilmesi durumunda şekerlerin ele gelmemesi ve yapının adeta elastik bir hamuru andırması ile olur.

Yoğurma işleminden sonra artık helva tamamen oluşturulmuş olur. Burada yine tamamen ustalık el becerisi ön planda olup uygun bir teknik uygulanması ise son derece önemlidir. Yoğurmada liflerin asla kırılmamasına özen gösterilir.

Düzce Fındıklı Tahin Helvası kazandan fazla ezilmeden yine el kullanarak kesilir. Terazilerin üzerine konulan parçalar tartılır. Gramajına göre ayarlama yapılır. Bu işlemi takiben hazırlanan helvalar kalıplanır. Kalıplara konulan helvalar kalıp arabaları olarak tanımlanan tekerlekli raflara yerleştirilir ve dinlenme odalarına alınır. Burada amaç ürünün belli nispi nem ve belli hava akımı altında soğumasının sağlamasıdır. Bu süre ortalama 12-24 saattir. Helvalar, paslanmaz çelik malzemeden yapılmış raflı arabalarda gerekli süre ile dinlendirilirler.

Ürünler soğuyup dinlendikten sonra ambalajlama ünitelerine alınarak polipropilen ambalajlar ile ambalajlanırlar. Bu ambalajlamada cam, teneke, plastik esaslı vb. çok çeşitli ambalaj malzemelerinde kullanılabilir.

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

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının üretiminde Düzce'de yetişen fındıklar kullanılmalıdır. Ayrıca, ustalık becerisi gerektiren ve geleneksel olarak üretilen yöntemiyle yöreyle ün bağı vardır.

#### **Denetleme:**

Düzce Fındıklı Tahin Helvası denetimi, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, Düzce Fındıklı Tahin Helvası adını kullanan firmaların, mahreç işareti ambleminin uygun şekilde kullanıp kullanmadığı, üretim metodunda açıklanan tekniğe ve oranlara uygun malzemesinin kullanılıp kullanılmadığını, üretim metodunda belirtilen ambalajlama ve depolama yöntemi kullanılıp kullanılmadığını ve kullanılan fındıkların Düzce'den temin edilmesini kontrol edecektir.

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.