

No: 1544 – Mahreç İşareti

SAKARYA ABAZA ACIKASI

Tescil Ettiren

SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1544
Tescil Tarihi : 20.02.2024
Başvuru No : C2022/000029
Başvuru Tarihi : 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Sakarya Abaza Acıkası
Ürün / Ürün Grubu : Sos / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Hanlı Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. No:27A Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır : Sakarya ili
Kullanım Biçimi : Sakarya Abaza Acıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı ürün üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Abaza Acıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Abaza Acıkası; salçalık biberin (*Capsicum annuum*) haşlanması, süzülmesi, parçalanması ve püre haline getirilmesinden sonra kaya tuzu, sarımsak, su, toz kişniş tohumu, kekik ve reyhan ile öğütülmüş ceviz içi eklenmesi suretiyle Sakarya ilinde üretilen sostur. Kahvaltılık ve yemeklik olarak piyasaya sunulur. Yemeklik olarak üretilen Sakarya Abaza Acıkasında ceviz içi kullanılmaz.

Sakarya Abaza Acıkası krema kıvamında olup, ekmeğe sürülebilir. Ana bileşeni olan salçalık biberin rengine bağlı olarak kırmızıdan turuncuya kadar değişen renklerde olabilir.

Sakarya Abaza Acıkasının üretiminde kullanılan salçalık biber, kıyma makinasında ya da geleneksel olarak iki taş arasında püre haline getirilir. Coğrafi sınırdaki, gıda ile teması uygun olan bu taşlardan altta olana ahaka, elde tutulana ise apıhınga adı verilir. Apıhınga oval şekilli ve 400-600 gram ağırlığında, ahaka ise sert bir taş olup 50-60 cm uzunluğunda ve 45-50 cm genişliğindedir.

Sakarya Abaza Acıkası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Sakarya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Kışa hazırlık yapma gelenekleri içinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Sakarya Abaza Acıkası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşen Adı:	Bileşen Miktarı:	
	Kahvaltılık	Yemeklik
Salçalık biber (<i>Capsicum annuum</i>)	1 kg	1 kg
İnce kıyılmış kaya tuzu	100 g	80 g
Sarımsak	80-85 g	80-85 g
Toz kişniş tohumu	30 g	30 g
Reyhan	30 g	30 g
Kekik	30 g	30 g
İnce öğütülmüş ceviz içi	150 g	-
Su	20-25 ml	20-25ml

Hazırlanışı:

Salçalık biber yıkanır, tohumları ayıklanır, bir kaba koyulup üzerine su eklendikten sonra 105-110 °C'de kaynatmaya başlanır. Su kaynamaya başladıktan sonra biberlerin kabukları ayrılabilir hale gelinceye kadar 80-90 dakika pişirmeye devam edilir. Pişme tamamlanınca 1 saat oda sıcaklığında bekletilir.

Pişmiş biberler, süzgeç ile sudan çıkarılır, kabukları soyulur ve süzgeç üzerinde 10-15 dakika bekletilerek suyun süzülmesi sağlanır. Haşlanmış biberler 4-6 °C'de 1 gece bekletilir.

Ertesi gün kıyma makinesinde parçalanarak püre haline getirilir. Geleneksel yöntemde kıyma makinası yerine taş ile ezme işlemi gerçekleştirilir. Gıda ile temasa uygun olan ve coğrafi sınırdaki ahaka, apıhınğa adı verilen taşlar ile dövülen biberler, düşük akışkanlığa sahip püre haline getirilir. Bu işlem 100-120 dakika sürer. Pürenin homojen bir yapıya sahip olmasına özen gösterilir.

Bir kaba koyulan sarımsakların üzerlerine kolay soyulabilmeleri için 20-25 ml su eklenir ve 5 dakika bekletildikten sonra kabukları bıçak ile soyulur. Soyulan sarımsaklar havana koyulur ve üzerlerine parçalanmayı kolaylaştırmak için 5-7 g ince kırılmış kaya tuzu ilave edilip tamamıyla ezilerek parçalanır.

Püre haline getirilen biberler, büyük bir kap içine koyulur. Toz haline getirilmiş kişniş tohumu, dövülmüş sarımsak, reyhan, kekik ve ince kırılmış kaya tuzunun kalan miktarı biberlerin üstüne eklenip iyice karıştırıldıktan sonra istenen miktarlarda porsiyonlanarak cam kavanozlara doldurulur. Kahvaltılık olarak üretilen Sakarya Abaza Acıkasına, ince öğütülmüş ceviz içi ilave edildikten sonra cam kavanozlara dolun yapılır. Dolun yapılan kavanozlar kapakları kapatıldıktan sonra soğuyuncaya kadar ters çevrilerek bekletilir.

Sakarya Abaza Acıkası 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir. Kavanozların kapakları açıldığında 1 hafta içerisinde tüketilmelidir.

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

Sakarya Abaza Acıkası coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Sakarya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sakarya Abaza Acıkası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret Borsasından, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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; Sakarya Abaza Acıkası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sakarya Abaza Acıkası 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.