

No: 154 – Mahreç İşareti

MARAŞ TARHANASI

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 15.06.2011 tarih ve 27965 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 29.07.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

Tescil No	: 154
Tescil Tarihi	: 23.02.2012
Başvuru No	: C2010/050
Başvuru Tarihi	: 29.07.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Tarhanası
Ürün Adı	: Tarhana
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Trabzon Bulvarı Borsa Cad. No:9 Merkez KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş tarhanası, yapım teknolojisinde uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerindeki tarhanalardan ayrılmaktadır. Genelde un ve yoğurttan yapılan toz halindeki tarhana sadece çorba olarak tüketilmektedir. Dövme ve yoğurttan yapılarak çığ üzerine ince bir şekilde serilip kurutulan Maraş Tarhanası, aşağıdaki şekillerde tüketilebilir.

1. Tarhana kurumadan, yarı kurumuş (firik) halinde,
2. Kurumuş halde ve çerez gibi yenerek,
3. Çorba halinde,
4. Sıcak haldeki et veya kelle suyuna islanarak,
5. Yağda kızartılarak,
6. Islanmış tarhana yağda soğanla kavrulularak,
7. Sıcak sac üzerinde gevretilerek.
8. Fırınlanarak.

Maraş tarhanasının yapımında ana bileşen olarak rol üstlenen iki unsur yoğurt ve buğday yarmasıdır (dövme). Maraş tarhanasında Buğday direkt yarma (dövme) olarak kullanılmaktadır. Buğday yarmasının (dövme) çoğunlukla dane bileşeni olan kepek kısmını barındırması, besinsel (zengin vitamin ve mineral içeriği) ve metabolizmal fonksiyonlarının yanında, Dünya Sağlık Teşkilatınca günlük tüketimi tavsiye edilen belli miktar (30-40 g) selülozik materyal bu kapsamda değerlendirildiğinde, bu ürüne özgü olarak kullanılan yarma bileşeni önem arz etmektedir.

Maraş Tarhanasının üretim şekli coğrafi sınıra özgüdür. Maraş Tarhanasının üretiminde yoğurt, doğrudan pişirme aşamasında ilave edilmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir. Kekik isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ve yoğurt, pişmiş dövme (yarma) aşına karıştırılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine kekik ile isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber, vb. baharatların katılması, Maraş Tarhanasının ayırt edici özelliklerindedir. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınmasından dolayı bünyesinde bulunan probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmez, yarmadan (dövme) gelen prebiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş Tarhanası, fonksiyonel özellik gösterir.

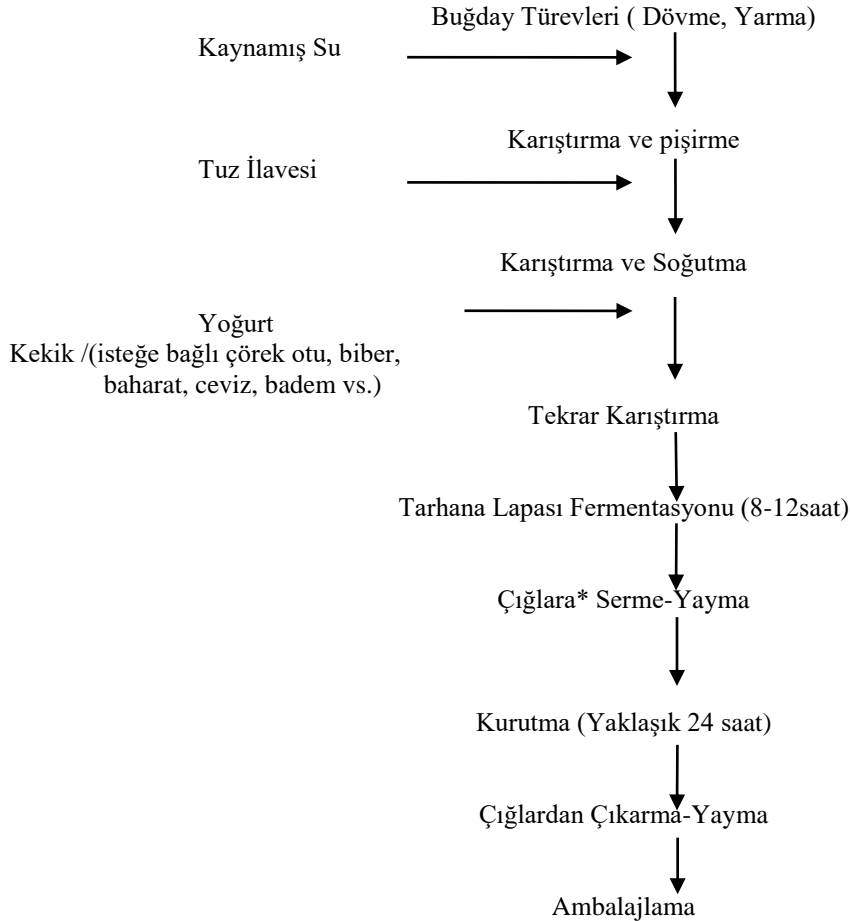
Maraş Tarhanası coğrafi sınıra özgü bir yöntem olarak; coğrafi sınırdaki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü çığ adı verilen sergilere ya da plastik çığlara serilerek kurutulur.

Maraş tarhanası, beslenmemizde önem arz eden bir kısım mineral ile suda ve yağda çözünür vitaminleri de içermektedir. Yoğurttan ve buğday türevlerinden gelen fermentatif mayalar aromatik profili doğal olarak zenginleştirmektedir. Ayrıca, Maraş tarhanası beslenme açısından büyük önem arz eden bitkisel ve hayvansal proteinlerin bulunduğu ideal bir protein kombinasyonu olup, ürünün 100 gr'ı yaklaşık 370 kalori içermektedir.

Üretim Metodu:

Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan buğday beyaz buğday olup özü (gluten içeriği) zayıf olmalı, iri taneli, dolgun ve çok fazla sert olmamalı, ayrıca temiz ve saf olmalıdır. Özel tarhanalık buğday değirmende dövülüp, kabuğu çıkarılır ve dövme haline getirilip, elenir ve ayklanır. Maraş Tarhanası üretimi için uygun hava şartları takip edilir. Çünkü yağmurun olmaması kadar kurutma işleminde klima görevi görecek rüzgârın bulunması da önemlidir. Tespit edilen gün öncesi akşamdan dövme yıkanarak büyük Maraş Tarhanası üretimi için özel olarak üretilen kazanda (Masere Kazanı) veya mikserli krom kazanlarda ıslatılır. Gece yarısı altı yakılır, sabaha kadar karıştırılarak pişirilir. Karıştırma işini pilavı dibine yakmamak için ehli kişiler yapar bu işleme kürekleme adı verilir. Kürekleme tarhana küreği denilen 120-150 cm arasında ağaçtan yontularak yapılmış bir araçla yapılır. Kürekleme işinin kendisine has bir usulü vardır. Burada, tarhana küreği kürekleme yapacak kişinin elinin şişmemesi için küreğin el içinde rahat dönebilecek bir şekilde tutulup hareket ettirilmelidir. Karıştırma işlemi ise masere kazanının altından başlayıp yukarı doğru çıkacak şekilde yapılmalı ve zaman zaman kürek ıslatılarak ara ara küreğe devam edilmelidir. Pilav piştiğinde kazanın altından odunlar tamamen çekilir. Bir müddet de, ateş közleri üzerinde pişirmeye devam edilir. Bu arada da kürekleme işi sürdürülür. Mikserli krom kazanlarda kürekleme gerek yoktur. Pilavın iyice pişince közler kazanın altından çekilir. Kazanın üzerine büyük bir tepsi kapatılarak pişmiş dövme aşısı (pilav) bir müddet daha kendi buharı ile pişmeye bırakılır. Arada bir kürekleme devam edilir. En az bire-iki oranında yağlı veya yağsız doğal yoğurt ile yoğrulur. Her 100 kg buğday dövmesine, tuz oranı % 3'ü geçmeyecek şekilde kekik, isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ilave edilir. Yoğurt, pişmiş dövme aşısı, tuz ve kekik karışımı fermantasyon için krom kazanlara boşaltılıp bir gece bekletilir. Sabaha karşı çığ adı verilen hasırlar üzerine incecik serilir. Tarhananın incecik serilmesi tarhananın daha gevrek olması ve daha iyi kurumasını sağlar. Firik olarak tüketilecek Maraş Tarhanası, akşamüzeri yarı kurumuş halde hazırlanmış olur. . Firik olarak satışa sunulacak Maraş Tarhanası da hijyen kurallarına uygun olarak, soyulup kapalı bir ortamda veya çığ halinde kapalı bir ortamda muhafaza edilir. Ertesi gün sabaha karşı, çığlardan ayrılıp güneşte (hava şartlarının uygun olmaması halinde ise sera veya fırınlarda) kuruması sağlanır. Akşam toplanıp gıda ile temasa uygun kutulara koyulur. Maraş Tarhanası kuru ve serin bir yerde 5-6 ay muhafaza edilebilir.

Maraş Tarhanasının modern yöntemle üretilmesi aşağıdaki gibidir.



* tarhana lapasının serildiği, yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü

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

Maraş Tarhanasının üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Maraş Tarhanasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Kahramanmaraş Ticaret Borsasından, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde; Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Maraş Tarhanası ibaresi ile 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.