

No: 1717 – Mahreç İşareti

MARAŞ FISTIK EZMESİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1717
Tescil Tarihi : 17.03.2025
Başvuru No : C2016/080
Başvuru Tarihi : 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı : Maraş Fıstık Ezmesi
Ürün Adı : Fıstık ezmesi
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bul. No: 25 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır : Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi : Maraş Fıstık Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Fıstık Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Fıstık Ezmesinin üretiminde, coğrafi işaret olarak 27 sayılı ile tescilli Antep Fıstığının (*Pistacia vera* L.), “boz iç” olarak tanımlanan erken hasat edilmiş hali kullanılır. Boz iç Antep Fıstığının zarları, kısmen veya tamamen ayırdıktan sonra kavrulmadan öğütülerek beyaz şeker, glikoz şurubu, içme suyu, gerektiğinde yenilebilir nişasta ve katkı maddeleri ilavesiyle tekniğine uygun olarak yoğrulup homojen hâle getirilmesi ile üretilir ve kısmen küçük fıstık parçacıkları da içerebilir.

Kahramanmaraş’ta çok eski yıllardan beri Maraş Fıstık Ezmesi üretilir ve yoğun olarak tüketilir.

Maraş Fıstık Ezmesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Protein (%)	7-18
Yağ (%)	14,9-19,1
Selüloz (%)	2,5-3,7
Kül (%)	0,9-1,05
Rutubet (%)	8,6-9,7
Şeker (%)	38-48

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen boz iç kullanılarak üretilen Maraş Fıstık Ezmesinin içeriğinde; boz iç fıstığı (% 23), beyaz şeker (% 46), glikoz şurubu (% 17) ve su (% 14) bulunur. Su ve şeker karıştırılarak kaynatılır. Kaynama sıcaklığı kış mevsiminde 115 °C, yaz mevsiminde 117 °C’dir. Şeker eriyince glikoz şurubu ilave edilir. Daha sonra ateşten alınan karışıma kavrulmadan öğütülmüş fıstık ilave edilir ve şerbetle homojen hale getirilene kadar 5-10 dakika karıştırılır.

Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra ürün kalıplara dökülür ve tartımı yapılır. Bir gün sonra kalıplardan çıkarılarak kesme ve ambalajlama işlemi uygulanır.

Maraş Fıstık Ezmesinin raf ömrü 30 gündür. Serin ve rutubetsiz bir ortamda oda sıcaklığında ve vakumsuz polietilen ambalajlarda 30 gün tazeliğini koruyarak muhafaza edilebilir.

Belirtilen Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Maraş Fıstık Ezmesi üretiminde Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen boz iç fıstığı kullanılır. Maraş Fıstık Ezmesinin tüm üretim aşamaları Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından

gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan boz iç fıstığının menşei
- Üretim metoduna uygunluğu
- Gerekli görüldüğünde ürünün protein, yağ, kül, rutubet ve şeker oranının kontrolü
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu
- Maraş Fıstık Ezmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.