

No: 361 – Mahreç İşareti

MARAŞ ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 361
Tescil Tarihi	: 13.06.2018
Başvuru No	: C2016/089
Başvuru Tarihi	: 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Çöreği
Ürünün Adı	: Çörek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulvarı No:25 Kahramanmaraş
Coğrafi Sınırı	: Kahramanmaraş İli Sınırları
Kullanım Biçimi	: Maraş Çöreği coğrafi işareti, ürünün markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çörek içerik ve yapım tekniği itibarı ile ülkemizin farklı yörelerinde üretilip tüketilen gıdalardan biridir. Maraş çöreği ise yöresel bir gıda olup içerik ve yapılış tekniği itibarı ile Kahramanmaraş'a özgü bir gıdadır. Maraş Çöreği, özellikle Ramazan aylarında Kahramanmaraş insanı tarafından yoğun olarak yapıp tüketilmektedir. Önceleri sadece hane halkının tüketimi için bireysel olarak hazırlanan hamur, fırınlarda pişirilerek tüketilirdi. Daha sonra fırınlarda ve pastanelerde satılmaya başlandı. Kahramanmaraş'ta son 30 yıldan bu yana ticari olarak işletmelerde üretilip Kahramanmaraş insanının tüketimine sunulmaktadır. Çöreğin en önemli özelliği; taş fırında pişmesi, yivli gürgen merdane ile hamur bezelerinin açılması ve hamur bezelerinin merdane ile en fazla 15 cm açılmasıdır. Hamur bezeleri müşterilerin taleplerine göre daha küçük bezeler halinde de açılabilir.

Yivli (dişli) gürgen merdane eni 8 cm, boyu 33 cm, yiv derinliği ve yiv aralığı 0.5 cm olan, gürgen ağacından yapılan ve Maraşlı marangoz ustaları tarafından yapılarak oluşan bir çeşit merdane türüdür. Yivli gürgen merdane esas olarak Kahramanmaraş'ta üretilmektedir.

Üretim Metodu:

Maraş Çöreği, un, su, margarin, yaş maya, tuz, çörekotundan oluşur. Hamur haline getirilen bileşenler sonra ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Maraş Çöreği hamuru bezeleri, çapları en fazla 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0,5 cm, yiv derinliği 0,5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşacak şekilde ortalama 2 mm kalınlıkta açılır ve meşe odunu alevinde taş fırını ocaklarda pişirilir. Pişme sonrası kalınlığı ortalama 8 mm olur.

Maraş Çöreğinin Yapımı:

Kullanılan malzemeler: 10 kg un, en fazla 4 kg margarin, 120 - 130 gr tuz, 20 - 30 gr çörek otu, 250 gr yaş maya, 4 lt su

Un: Maraş Çöreğinde kullanılan un normal ekmeklik buğday unu olarak adlandırılan un olmalıdır.

Su: Hamur üretiminde kullanılacak suyun içilebilir nitelikte içme suyu olması gerekmektedir.

Margarin: Baklava yapımında kullanılan bitkisel margarin kullanılmalıdır.

Yaş maya: Üretiminde kullanılan maya yaş maya olmalıdır.

Tuz: İstenilen tat ve aromayı oluşturması için tüketilebilecek saflıkta ve temizlikte olması gerekir.

Çörek Otu: Tüketilebilecek saflıkta ve tazelikte olmalıdır.

Öncelikle su, tuz, maya, çörek otu yoğurma kazanında birbiri içerisinde tam karışım oluşturacak şekilde birkaç dakika karıştırılır. Sonra bu karışıma margarin katılarak karıştırma işlemine devam edilir. Son olarak unun tamamı, elde edilen karışıma ilave edilerek hamurda düzgün yüzey oluşuncaya kadar yoğurma yapılır (10-15 dakika). Hazırlanan hamur 5-10 dakikalık bir bekletme sonunda ustaların el yordamı ile ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Bu halde iken bezeler açılıp pişirme yapılmadan 10 dakika kadar daha bekletilir. Bekletilen bu bezeler, çapı en fazla 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0.5 cm, yiv derinliği 0.5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşturacak şekilde açılır. Açım sonrası pişirme esnasında kabarma ya da kubbeleşme olmaması için hamurun yüzeyine birkaç yerden merdanenin ucu ile

vurulur. Önceden meşe odunu yakılarak ısıtılmış taş fırında yaklaşık 250 °C de odun alevinde 3-5 dakika kendine özgü altın sarısı krem rengi elde edilinceye kadar pişirim yapılır. Pişirme sonunda fırından çıkan Maraş Çörekleri tahta ızgaralar üzerinde soğumaya bırakılır. Tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak tüketim yapılır.

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

Maraş Çöreği için hamur bezeleri özellikle Kahramanmaraş'ta üretilen yivli gürgen merdane ile açılmalı ve taş fırında pişmelidir. Ayrıca ürünün hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Ürünün ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda açıklanan özelliklere uygun olarak üretimin yapılıp yapılmadığı konularında denetimler yapılacaktır. Ayrıntılı olarak denetlenmek üzere denetleme komisyonu Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığından 1 üye, Kahramanmaraş Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır.

Denetleme sırasında;

- Hamur bezelerinin “yivli gürgen merdane” ile açılıp açılmadığı;
- Merdanenin gürgen ağacından olup, olmadığı;
- Çörek bezelerinin en fazla 15 cm olarak açılıp açılmadığı incelenecektir.

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