

No: 1079 – Mahreç İşareti

MARAŞ RAVANDA ŞERBETİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1079
Tescil Tarihi	: 15.04.2022
Başvuru No	: C2020/400
Başvuru Tarihi	: 12.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Ravanda Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Ravanda Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Ravanda Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Ravanda Şerbeti; bağ bozumundan kalan üzümün ezilip süzülükten sonra 3-4 gün güneşin altında bekletilerek yoğunlaştırılması suretiyle üretilen meyveli şuruptur. 27°C'de pH değeri 3,1-4,7; titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) %1,88-1,99; nem oranı %13-15; katı madde miktarı %85-87; kül oranı %1,5-2 ve briks değeri 23-25,9°Bx'tir. Genellikle "1 ölçü şerbet / 3 ölçü su" oranında sulandırılarak tüketildiği için, tüketilen şerbetin briks değeri hesaplanırken şerbetin briksi 0,33 ile çarpılır.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde herhangi bir katkı ve aroma verici madde kullanılmaz. Tadı mayhoştur. Serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde kullanılan üzümler kararmış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış olabilir ancak küf gibi olumsuzluklar içermez.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretimi sırasında üzüm suyunun ikinci kez süzülükü bez torbalar sık dokulu olup tabanı binbirdelik otu / sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Bu işlemin yapılması için coğrafi sınırdaki eskiden; tarladan hasat edilen pamuktan el çıkırcığı ile ip yapılır, ev tezgâhında dokunur, üçgen şeklinde dikilir ve bu bezlere "ev astarı" denirdi. Ancak günümüzde, hazır bez torbalar kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Maraş Ravanda Şerbetinin Kahramanmaraş mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen üzümler kullanılır. Üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

- Bağ bozumundan kalan kararmış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış ancak küf gibi olumsuzluklar içermeyen üzümler toplanır, ayıklanır, ezilir ve geniş gözenekli metal süzeklerden süzülür. Üzümlerin posası tekrar süzülür.
- Sık dokulu bez torbaların tabanları, yaklaşık 30-50 g kadar binbirdelik otu / sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Süzme işlemine, süzüntü duruluncaya kadar devam edilir.
- Durulan süzüntü, gıda ile temasa uygun cam kaplara konularak 3-4 gün güneşte bekletilerek koyulaştırılır. Koyulaşan ürün, temiz bir tülbentten geçirilerek süzülür.
- Maraş Ravanda Şerbeti, gıda ile temasa uygun cam veya plastik kavanozlara doldurulur. Serin ve ışık görmeyen ortamda 1 yıl kadar muhafaza edilebilir.

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

Maraş Ravanda Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan üzüm, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Ravanda Şerbetinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Proje Geliştirme, Koordinasyon Uygulama ve Araştırma Merkezi ile Kahramanmaraş İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümlerin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Özellikle hasat, üzümlerin bez torbalarda sıkılması, güneşte koyulaştırma, ambalajlama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerek görülen durumlarda pH değeri, titrasyon asitliği, nem oranı, kül oranı ve briks değerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Maraş Ravanda Şerbeti ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.