

No: 1600 – Mahreç İşareti

MARAŞ SUMAK EKŞİ KÜLÜ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1600
Tescil Tarihi : 12.06.2024
Başvuru No : C2021/000462
Başvuru Tarihi : 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Maraş Sumak Ekşi Külü
Ürün / Ürün Grubu : Baharat / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bul. No: 25 Dulkadiroğlu 46100
KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır : Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi : Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Sumak Ekşi Külü, sumak meyvelerinin dövülerek toz haline getirilmesi ve en fazla %6 oranında sofrata tuzu ilave edilmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen baharattır.

Maraş Sumak Ekşi Külü toz, iri ve yaprak olmak üzere 3 şekilde piyasaya sunulur. Ürünün sınıflandırması sırasıyla 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında olan eleklerle elenerek yapılır.

Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	9,42-12,14
Kül (%)	1,68-6,69
pH	2,76-3,05
Tuz	1,3-5,67
L* değeri	22,52-28,45
a* değeri	16,19-19,10
b* değeri	6,48-12,32

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Maraş Sumak Ekşi Külü, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Sumak Ekşi Külünün üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen sumak bitkisi kullanılır.

Hasat edilen sumak bitkisi üzerindeki tozun uzaklaştırılması için 2-3 dakika yıkanır, saplar ayıklanır, gölgede 3-4 gün süreyle kurutulur, kurutulmuş sumak taneleri toz ve küçük saptardan ayırmak için elekten geçirilir. Sumak meyveleri değirmen taşı veya öğütme makinesinde öğütülür. Sumak meyveleri öğütüldükten sonra gıda ile teması uygun tahta eleklerde elenir ve çekirdek ile çekirdek kabukları olarak ayrıştırılır. Ayrılan çekirdek kabukları (yaprak) ve çekirdekler (tohum) değirmende öğütülür. Öğütülen sumak çekirdekleri sırasıyla 1,5, 2,25 ve 2,75 mm çaplarında eleklerden geçirilerek farklı boyutlara sınıflandırılır ve sumak çekirdek kabuklarıyla harmanlanır. Maraş Sumak Ekşi Külü; yaprak (%80 sumak çekirdek kabuğu + %20 sumak çekirdeği), iri (%65 sumak çekirdek kabuğu+%35 sumak çekirdeği) ve toz sumak (%50 sumak çekirdek kabuğu+%50 sumak çekirdeği) olmak üzere 3 şekilde satışa sunulur.” En fazla %6 olacak şekilde sofrata tuzu ilave edilip karıştırılır. Cam kavanozlara veya vakumlu kaplara doldurulur. Maraş Sumak Ekşi Külü, güneş ışığı almayan, serin ve kuru ortamda muhafaza edilebilir.

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

Maraş Sumak Ekşi Külünün coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Sumak Ekşi Külünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Maraş Sumak Ekşi Külünün üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Maraş Sumak Ekşi Külü 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.