

No: 1335 – Mahreç İşareti

MARAŞ SAMSASI

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1335
Tescil Tarihi	: 07.02.2023
Başvuru No	: C2021/000456
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Samsası
Ürün / Ürün Grubu	: Şekerleme / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Blv. 25 A Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Samsası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Samsası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Samsası; üzüm suyu, buğday nişastası ve buğday unu ile hazırlanan karışımın odun ateşinde kaynatılması, ince bir tabaka halinde kurutulması, şeritler halinde kesilip öğütülmüş ceviz içi ile üçgen şeklinde sarılması ve bir kaptaki baskı altında uzun süre tutulması suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen şekerlemedir. 1 adet Maraş Samsasının kalınlığı 1 - 1,5 cm, ağırlığı ise 28 - 35 g olup toplam ağırlığın 3 - 5 g'ı öğütülmüş ceviz içidir.

Hasat edilen üzümler, % 55 - 90 oranlarında CaCO₃ içeren ve pekmez toprağı olarak da adlandırılan durultma toprağında durultulup dinlendirildikten sonra Maraş Samsasının üretiminde kullanılır ve coğrafi sınırdaki "burun suyu" olarak adlandırılır.

Üzüm suyu, buğday nişastası ve buğday unununun kaynatılmasıyla elde edilen karışıma, coğrafi sınırdaki "hapsa" denir. Hapsa, ince bir tabaka halinde bezlerin üzerine yayılıp kurutulurken, Maraş Samsasının ana bileşeni olan ve coğrafi sınırdaki "bastık" denen pestil tabakaları hazırlanır.

Maraş Samsasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle bastıkların hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Maraş Samsasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Samsasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen üzüm ve ceviz kullanılır.

Maraş Samsasının üretiminde kullanılan bileşenlere, 100 kg üzüm temel alınarak aşağıda yer verilmektedir.

100 kg üzüm

1 - 1,5 kg durultma toprağı

60 l üzüm suyu (burun suyu)

2 kg buğday nişastası (tamamı hamur için kullanılır)

1 kg buğday unu

Her bir Maraş Samsası için 3 - 5 g öğütülmüş ceviz içi

Bastıkların hazırlanması: Eylül - kasım aylarında bağ bozumunda hasat edilen üzümler; telis torbalara konur üzerlerine, % 55 - 90 oranında CaCO₃ içeren durultma toprağı (pekmez toprağı) ilave edilir, ayakla ezilir veya presleme makineleri kullanılarak üzümün suyu çıkarılır. Asitliği kısmen giderilmiş ve berraklaştırılmış üzüm suyu, mahsere kazanı denilen büyük kazanlara aktarılır. Odun ateşinde kaynamaya bırakılan üzüm suyunun üzerinde biriken köpükler (kefler) alınır. Kaynama başlayınca kazan ateşten alınır ve 15 - 20 dakika dinlendirilerek burun suyu hazırlanır.

Topaklanmayı önleme amacıyla, bir kaptaki bir miktar soğuk burun suyu ile nişasta ve un karıştırılarak açılır ve yavaş yavaş mahsere kazanına ilave edilir. Nişasta ve unun tamamı kazanı konur ve hapsa olarak adlandırılan karışım, muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak odun ateşinde pişirilir. Kıvamını alan hapsa, düz bir

zemine serilen yaklaşık 150 cm uzunluğundaki beyaz bastık bezlerinin üzerine sıcak olarak dökülüp mala ile 2 - 4 mm kalınlığına getirilir. 24 saat dinlendirildikten sonra, gıda ile temasa uygun tahta çubuklara ya da üzüm tiyeklerinin üzerine asılıp 1 - 2 gün bekletilerek bastık bezlerinin arka taraflarının da kuruması sağlanır.

Kurutma işlemi tamamlanınca, bezlerin arka tarafı ıslak bir bezle hafifçe ıslatılır ve bastıklar, bezlerden sıyrılarak ayrılır. Bu işlem sırasında bastıkların tek parça halinde bezden ayrılmasına dikkat edilir. Bastıkların beze temas eden yüzeylerine nişasta serpilerek tamamen kurutulur ve birbirine yapışması engellenir. Bastıkların bu şekilde hazırlanması, ustalık becerisi gerektirir.

Maraş Samsasının hazırlanması: Bastıklar 7 - 8 cm eninde ve 20 - 25 cm uzunluğunda şeritlere kesilir. Bastığın bir ucuna öğütölmüş 3 - 5 g ceviz içi konur ve üçgen şeklinde katlanır. 1 adet Maraş Samsasının kalınlığı 1 - 1,5 cm, ağırlığı ise yaklaşık 28 - 35 g'dır. Samsalar bir kaba düzgünce yerleştirilerek şeklini alması için bir kaç gün bekletilir. Maraş Samsası, gıda ile temasa uygun hava geçirmeyen ambalajlarda paketlenerek satışı sunulur. Serin, güneş görmeyen ve kuru bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Maraş Samsasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle bastıkların hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Samsasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak her yıl en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görölen durumlarda her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Maraş Samsasının şeklinin ve ağırlığının uygunluğu ile Maraş Samsası 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.