

**No: 344 – Mahreç İşareti**

**MARAŞ DONDURMASI**

Tescil Ettiren

**KAHRAMANMARAŞ TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 344
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.04.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/109
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Maraş Dondurması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İstasyon Mahallesi İlahiyat Caddesi No:7 Dulkadiroğlu Kahramanmaraş
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kahramanmaraş ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer almalıdır.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Maraş Dondurması, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin sütleri ile salebin dondurma ustalarının mahir elleriyle yapılır.

Maraş Dondurması, rivayete göre, Osmanlı döneminde, saraylarda “karsambaç” adı verilen bir tür buzlu tatlının uzantısı olarak keşfedilmiştir. Yörede Maraşlı Osman Ağa diye bilinen ve Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabani orkide (salep) satan bir esnaf, bir gün satış bittikten sonra artan salebi, şeker ve süt karışımı olarak kara gömer. Ertesi gün baktığında, salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çeker; süt, salep ve şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görünce, farklı bir lezzet olduğunun farkına varır ve kendi çevresinde birçok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile “salepli karsambaç” olarak fazlası ile talep gören Maraş Dondurması doğmuş olur.

Maraş Dondurması, Türkiye’de üretilen dondurmalar arasında, nispeten düşük hacim genişlemesi, kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması, özlü, biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürü, homojen parlak beyaz rengi, erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta ( -18 °C ve/veya altındaki sıcaklıkta) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesi ile farklılaşmaktadır. Bu lezzetli süt ürünü şehrin adı ile özdeşleşerek adeta sembolü haline gelmiş, Türk tatlı kültüründe çok önemli bir yer edinmiştir.

Yapımında kullanılan keçi sütü ve salebin oluşturduğu farklı tat ve aroma yanında, Maraş Dondurmasını farklı kılan bir diğer özellik yapımında sarf edilmesi gereken ustalık ve beceridir.

Maraş Dondurması, kendine has özelliklerini ancak Kahramanmaraş yöresi içinde üretilen keçi sütü kullanıldığı takdirde kazanabilmektedir. Zira anılan keçi sütünün esas nitelik ve özellikleri Kahramanmaraş yöresine özgü doğal unsurlardan kaynaklanmaktadır. Maraş Dondurması sadece keçi sütü, salep ve şeker kullanılarak imal edilmektedir. Keçi sütü, salep ve şekerin taşınması gereken şartlar ise aşağıdaki gibidir;

**Keçi Sütü:** Keçi sütü, renginin – karoten ve karotenoidleri içermemesinden dolayı, beyaz olması ve toplam kuru madde bakımından zengin olması açısından Maraş Dondurması üretiminde çok önemlidir. Kahramanmaraş’ta üretilen keçi sütünü diğer dondurma türlerinin imalatında kullanılan keçi sütünden ayıran husus ise, Kahramanmaraş ili sınırları içinde el değmeden yetişmiş olan, flora açısından çok zengin kekik, keven, sümbül, çiğdem gibi çiçeklerle serbest dolaşarak beslenen keçilerden elde edilmesidir. Kahramanmaraş ili sınırları içindeki yaylalarda yetişen ve beslenen keçilerin sütü, Maraş Dondurması üretimi için uygun kıvam ve aromaya sahiptir. Anılan keçi sütünün kullanımı neticesinde Maraş Dondurması en az %4 oranında süt yağı içermektedir.

Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen ve Maraş Dondurması üreticilerine süt temininde faydalanılan tüm keçiler, küpeli ve Koyun Keçi Kayıt Sistemine (KKKS) kayıtlıdır.

**Salep:** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun salep kullanılır. Salep orkidelerinin yumrularının etken maddesi glikomannandır. Salep içerisinde, salebin elde edildiği orkidenin cinsine göre değişkenlik göstermek üzere ortalama %7 ila %61 aralığında glikomannan bulunur, bu madde süt içerisinde şişer ve viskoz bir çözelti oluşturur. Dondurmanın geç erime, katılık ve esneklik özelliğini bu madde sağlamaktadır. Salep, özellikle glikomannandan dolayı adeta bir harç maddesi gibi stabilizatör özelliği ile dondurmaya arzulanan yapı ve kitleyi

(düzgün, özlü, homojen) vermesi, kısmen erimeyi geciktirmesi, yapım ve muhafazası sırasında büyük buz kristallerinin oluşumunu engellemesi bakımından dondurma yapımında önemli bir yere sahiptir. Stabilizasyon özelliğinin yanında salep, emülgatördür; yağı bağlar. Yağın bağlanmış olması da dondurmanın kıvamı açısından önemlidir. Maraş Dondurması ustası salebin iyisini bir tutamı suya tutup, baş ve işaret parmakları arasında süne oranına ve kıvamına göre ayırt edebilmektedir.

Genel olarak, Maraş Dondurması üretiminde uygulanan salep oranı % 0,7 ila %8 aralığındadır. Kullanılan salebin oranı, elde edildiği orkidinin cinsine ve onunla bağlantılı olan stabilizatör özelliğine göre değişkenlik gösterir.

Şeker: Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılır. Genel olarak Maraş Dondurması üretiminde uygulanan şeker oranı %15 ila %22 aralığındadır.

### **Üretim Metodu:**

Keçi sütü üreticisinden temin edilen sütlerin soğuk zincir kırılmadan ve genel uygulamada sağımın üzerinden 4 saat geçmeden Maraş Dondurması üretim yerine (işletme olarak anılacaktır) ulaştırılması gerekmektedir. İşletmeye gelen keçi sütü ön filtreleme işleminden geçtikten sonra sütün pH'si analiz edilir, içerisinde su olup olmadığının tespiti yapılır. Maraş Dondurması yapımında %100 keçi sütü kullanılır.

pH analizinden sonra üretim için miktarı belirlenen süt pastörizasyon işlemine alınır. Pastörizasyon işleminden sonra keçi sütü, kuru madde oranı en az %15 en fazla %20 olacak şekilde açık kazanda kaynatılarak ya da evaporatör yardımı ile koyulaştırılır.

Koyulaştırma işleminden sonra 40°C'ye kadar soğutulan süte şeker ilavesi yapılır ve sütün tekrar kaynaması sağlanır. Kaynayan süte salep ilave edilerek toplam kuru madde oranı en az %33 olana kadar 3 ila 5 dakika arasında kaynatma işlemine devam edilir.

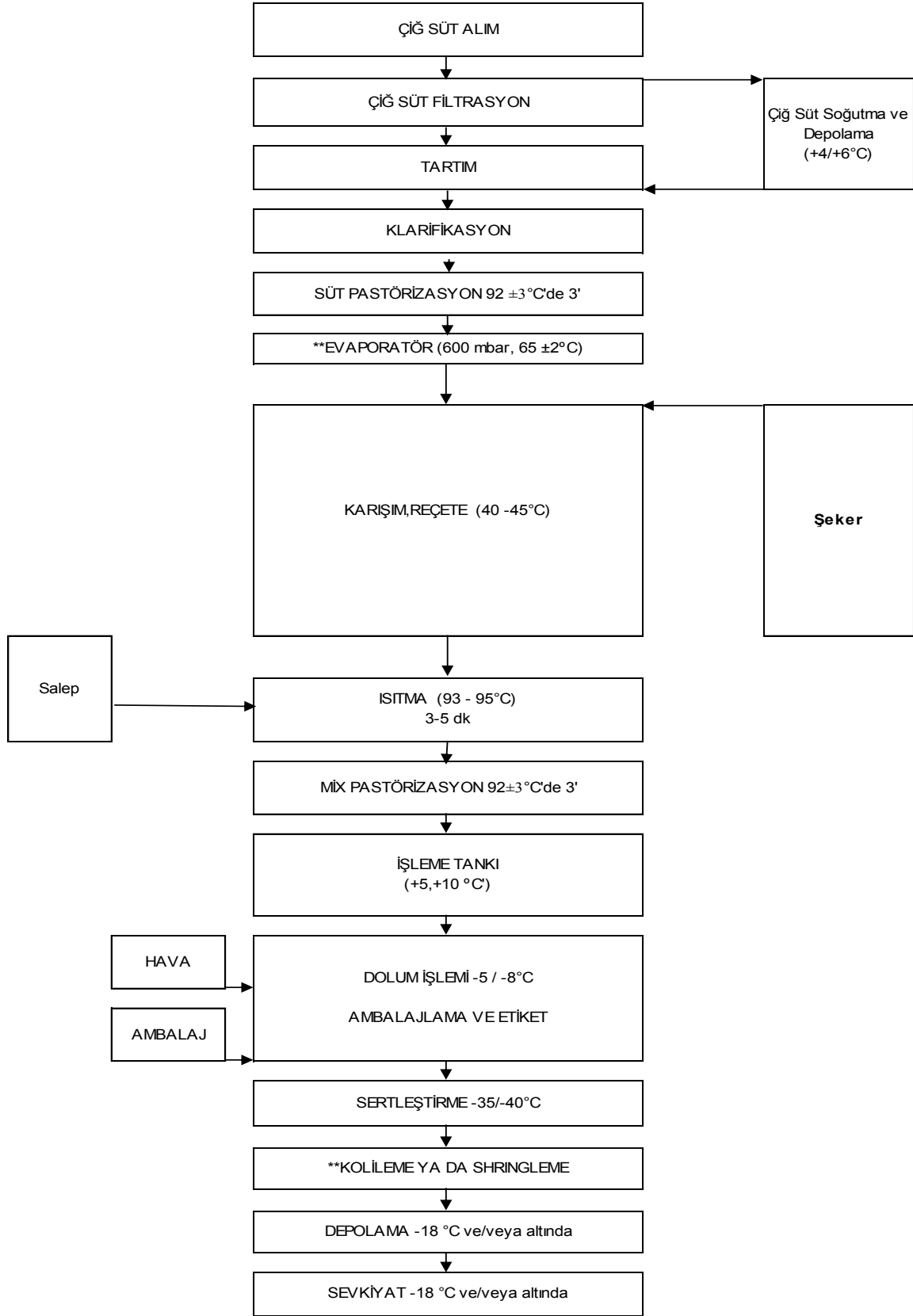
Sıvı haldeki karışım tekrar pastörize edilerek 5°C ila 10°C arasında soğutulur. Pastörizasyon işlemi hem keçi sütüne hem Maraş Dondurması karışımına uygulanmaktadır.

Soğutma işlemi sonrasında tanklara alınan Maraş Dondurması karışımı soğutucu makineler vasıtası ile yoğrulur. Yoğurma işlemi Maraş Dondurması karışımının içerdiği hava oranı en az %15 en çok %30, çıkış sıcaklığı ise -5°C ila -8°C olacak şekilde yapılır.

Üretimi tamamlanan Maraş Dondurması makineden alınarak paketlenir. Paketlenen ürünler -40°C'deki tünellere bırakılarak ürünün merkez sıcaklığı -20°C ila -22°C olana kadar bekletilir. Bu işlemden sonra soğuk zincir kırılmadan depolara gönderilerek satışa hazır hale getirilir.

Paketlenip satışa hazır hale getirilmiş olan Maraş Dondurması, -18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklarda 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir.

## MARAŞ DONDURMASI AKIŞ ŞEMASI



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

Maraş Dondurması üretiminde kullanılan sütün, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen keçilerden elde edilmesi gerekmektedir.

### **Denetleme:**

Denetim, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu tarafından belirlenecek bir kişi, gıda denetimlerinde yetkili olan ve uzmanları istihdam eden İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yetkili bir uzman ve Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Odasından bir yetkili olmak üzere, 3 kişilik denetim merci tarafından, her yıl düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet üzerine her zaman yapılacaktır.

Maraş Dondurması üreten firmalar her yılın ilk dört aylık döneminde ticaret sicil kayıtlarından tespit edilecektir. Tespit edilen firmalar her yıl en az 1 defa denetlenecektir. Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasına şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren 1 ay içerisinde denetlenecektir.

Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda denetim merci tarafından yapılacaktır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir:

1. Kullanılan hammaddelerin uygunluğunun denetlenmesi;
  - a. Keçi Sütü: Maraş Dondurması muhteviyatında %100 keçi sütü kullanılması, keçi sütünün KKKS (Koyun Keçi Kayıt Sistemi) üzerinden Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetiştirilen ve beslenen keçilerden temin edilmiş olması,
  - b. Salep: Salep haricinde stabilizatör katkı maddesinin kullanılmamış olması,
  - c. Hammaddelerin uygun sıcaklık şartlarında depo edilmesi,
2. Keçi sütünün ve ürün karışımının Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde pastörize edilmesi,
3. Ürünün içerdiği toplam kuru madde oranının en az %33, hava oranının %15 ila %30 aralığında olması, en az %4 oranında süt yağı içermesi,
4. Paketlenmiş ürünlerin -18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklarda muhafaza ediliyor olması,
5. Duyusal özelliklerinin ideal standartlara yakınlığı; ürün, kendine has beyaz renkte, düzgün, pürüzsüz yüzey kesitli olmalı, erimeye karşı dayanıklı fakat biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürde olmalı, kendine has süt tadı (aroması) ve tatlılığı hissedilmeli, yapısında buz kristalleri bulundurmamalı ve yutma sonrası ağızda hoş bir süt tadı bırakmalı.

Ürün karışımının ihtiva etmesi gereken oransal değerlerin tespiti için analiz raporlarından yararlanılacaktır. Analiz raporlarının hazırlanmasına ilişkin masraflar ürün üzerinde tescilli coğrafi işareti kullanan üretici tarafından karşılanacaktır.

Denetim sonucunda hazırlanacak olan rapora taraflar, yazılı tebliğden itibaren 1 ay içerisinde itiraz edebileceklerdir. İtirazlar Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreterliği tarafından incelenip karara bağlanacaktır. Denetim neticesinde ürünün coğrafi işaret tesciline uygun şekilde üretilmemiş olduğunun tespiti halinde Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürürlükteki mevcut yasal düzenlemeler uyarınca gerekli yasal yollara başvurulacaktır.

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