

**No: 343 – Mahreç İşareti**

**MARAŞ SUMAK EKŞİSİ AKITI**

Tescil Ettiren

**KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 343
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.04.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2016/083
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.09.2016
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Maraş Sumak Ekşisi Akıtı
<b>Ürünün Adı</b>	: Sumak ekşisi
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Kahramanmaraş
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kahramanmaraş İli
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama. Coğrafi işaret, üretici firmanın marka bilgileri ile birlikte ürün üzerinde bulunmalıdır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sumak (*Rhus coriaria* L.), Antepfıstığıgiller (*Anacardiaceae*) ailesine bağlı *Rhus* cinsini içeren ülkemizde Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde doğal florada kendiliğinde yetişen bir bitkidir. Genellikle meyveleri kurutulup öğütüldükten sonra baharat olarak kullanılmakta ve çeşitli yemeklere ekşi tat vermektedir. Türk mutfağının genel yapısında baharat ve lezzet artırıcı bileşenlerin sayısı sınırlı olmakla birlikte Doğu Akdeniz ve Güney bölgelerimizde çeşidin ve kullanım oranının arttığı görülmektedir. Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştiği yörelerin mutfaklarında yaygın olarak kullanılmaktadır. Kahramanmaraş mutfağında da özel bir kullanım yerine sahip ve simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle ‘ekşi ahıtı’ veya ‘sumak akıtı’) Temmuz sonu ile Eylül aylarında üretilmektedir. Sumak ekşisi akıtı yörede yemeklere, çorbalara ve salatalara katılarak, diğer yörelerden farklı tat ve lezzette gıda ürünleri üretmek amacıyla kullanılmaktadır. Özellikle Kahramanmaraş’a özgü ekşili çorba, dolma, kabak yemeği ve çeşitli salatalara ilave edilerek ürünlerin kendine has tat ve aroma oluşumuna katkı sağlamaktadır.

Maraş Sumak Ekşisi Akıtının fiziksel ve kimyasal özellikleri

Suda Çözünür Kuru Madde(%)	Toplam Asitlik (Malik asit) (%)	pH	Sakkaroz	Viskozite (cp)
61,85	5,58	1,27	--	70

Sumak ekşi akıtı örneklerinin özelliklerine ilişkin bulgular incelendiğinde örneklerin suda çözünür kuru madde (% 50,14-70,16), toplam asitlik (% 4,44-6,87), pH (0,72-1,85), viskozite (37-105 cp) değerlerinin geniş sınırlar arasında değiştiği görülmektedir.

Sumak meyvelerinin sulu ekstraktı formundaki sumak ekşisi akıtı, sumak meyvelerinden ileri gelen tanen, uçucu yağ ve organik asitleri içermekte ve bu bileşenler antimikrobiyel etki oluşumunda önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte kimyasal koruyuculara alternatif olarak da kullanılma potansiyeli bulunmaktadır. Fonksiyonel bir ürün olarak da nitelendirilen sumak ekşi akıtı aynı zamanda farklı formülasyonlarda yer alabilecek ve antimikrobiyel özelliği ile ilave edildiği ürünlerde doğal bir koruyucu rol üstlenerek, ürün raf ömrünün uzamasına katkı sağlayacak nitelikte bir üründür.

Maraş sumak ekşisi akıtı; bileşenleri, üretim metodu ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür. Sumak meyvelerinin su ile özümsemesi suretiyle hazırlanan ekstrakt berraklaştırılır ve güneşte bırakılıp koyulaştırılarak “sumak ekşi akıtı” olarak adlandırılan konsantre elde edilir. Bölge halkı tarafından yaygın bir şekilde kullanılan bu aromatik ajan, günümüzde ülkemizin birçok yöresinde de gittikçe tanıtılmaya ve kullanılmaya başlanmıştır. Üretimine Kahramanmaraş’a özgü geleneksel bir yöntem ile yapılmasından dolayı “Maraş Sumak Ekşi Akıtı” yöreye özgüdür.

**Üretim Metodu:**

1. Olgunlaşan sumak bitkisinin meyve taşıyan saplarının koparılarak hasadı yapılır
2. Sumak meyvelerinin ayıklanır
3. Sumak meyvelerine su ilave edilir ve 5 dakika süreyle karıştırılır
4. Süzme ve elek üstü meyvelerin sıkılması işlemi yapılır
5. Sulu ekstrakt süzülerek ayrılır ve kalan posa üzerinde 3. Ve 4. basamaklar dörder kez tekrar edilerek posada kalan ekşi miktarı minimuma indirilir
6. Elde edilen sulu ekstrakt 7-8 saat durultmaya bırakılır
7. Üst kısımda kalan berrak sıvının alınarak tortudan ayrılır
8. Durultma işlemi yapılan sulu ekstrakt geniş kaplara alınarak güneşte koyulaştırılmaya bırakılır (3-6 gün)
9. Koyulaştırılma işlemi yapılan ekstrakt süzülerek cam şişelere doldurulur
10. Şişe ya da kavanozların güneşte koyulaştırılır (4-6 saat)
11. Kavanozlar etiketlenerek serin ortamda depolanır

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

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Bu sebeple Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup Maraş Sumak Ekşisi Akıtı üretimi ustalık gerektirmektedir. Ürün ünü ve yapılış yöntemi bakımından yöre ile özdeşleşmiştir.

**Denetleme:**

Ürünün ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda açıklanan özelliklere uygun olarak üretimin yapıp yapılmadığı konularında denetimler yapılacaktır. Ayrıntılı olarak denetlenmek üzere denetim merci 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 incelenen ürünlerin üretim metodunda belirtilen hususlara tam uyumu kontrol edilecektir. Denetim merci her yıl ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur.

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.