

No: 574 – Mahreç İşareti

ADANA AŞLAMA

Tescil Ettiren
ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 574
Tescil Tarihi	: 26.10.2020
Başvuru No	: C2019/185
Başvuru Tarihi	: 14.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Aşlama
Ürün / Ürün Grubu	: Aşlama / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adana Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karasoku Mahallesi Abidinpaşa Caddesi No:22 Seyhan ADANA
Coğrafi Sınırı	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Aşlama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Aşlama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Aşlama, meyan (*Glycyrrhiza glabra*) bitkisinin kökünün dövülerek terbiye edilmiş lifli halinin içme suyu ve buz ile birlikte soğuk olarak demlenip süzülmesi ile elde edilen ve buzlu su ile seyreltilerek servis edilen içecektir. Adana Aşlamada herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz. Adana Aşlamacıları ürünü satarken geleneksel bir kıyafet giyer ve özel tasarlanmış servis takımı kullanırlar. Bu servis takımında aşlamacının sırtına astığı aşlama güğümü, beline bağlı bardaklık, bir elinde bardak yıkama için kullandığı su dolu ibrik ve diğer elinde birbirine vurarak ses çıkarıp çevreye aşlamacı geldiğini haber vermek için kullanılan 2 pirinç tas bulunur. 150 yıldan fazla süredir bölgede meyan yetiştiği için Adana'da geleneksel olarak aşlama yapılır.

Üretim Metodu:

Terbiye edilmiş 1 kg meyan kökü lifi büyük bir kovaya koyulur. Lifler birkaç kez içme suyu ile yıkandıktan sonra suya rengini vermeye başlar. Rengini vermeye başlayan meyan kökü lifi üzerine 10 litre içme suyu eklenir ve 2 saat bekletilir. Daha sonra üzerine kalıp buz koyularak süzme işlemine geçilir. Süzme işleminin yavaş yapılması önemlidir. Meyan kökü özünü süzmek için kovanın musluğunun ucuna bir sünger bağlanır. Süzülecek olan özü toplamak için de musluğun altına bir kap yerleştirilir. Musluk çok az açılır ve meyan kökü özünün yavaş yavaş bu kaba süzülmesi sağlanır. Süzülen öz çok koyu renkte ve aromadadır. Üzerine 5 litre soğuk su eklenerek seyreltilir ve aşlama halini alır. 1 kg meyan kökünden yaklaşık 50 bardak aşlama yapılır.

Aşlama soğuk servis edilen ve soğuk içilen bir içecektir. Bunu sağlamak için güğümlerin içerisine kalıp buz koyulur. 15 litre aşlamaya yaklaşık 8 kg kalıp buz konur. Aşlamacının belinde bardaklık bağlıdır. Bir elinde bardak yıkamak için kullandığı su dolu ibriği, diğer elinde de birbirine vurarak ses çıkarıp çevreye aşlamacı geldiğini haber vermek için kullandığı 2 pirinç tas bulunur. Aşlama doldururken pirinç taslarını bardaklığa koyar. Bardaklıktan bir bardak alır ve hafifçe eğilerek güğümden bardağa aşlamayı döker. Bu sırada aşlama da köpürür. Aşlamanın soğuk ve köpüklüsü tercih edilir. Aşlama günlük yapılır ve günlük tüketilir.

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

Adana Aşlama, ustalık becerisi gerektirmesi ve geleneksel üretim yöntemiyle yöreye ün bağı ile bağlıdır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Adana Aşlama denetimleri, Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından bir, Adana Büyükşehir Belediyesinden bir, Seyhan İlçe Belediyesinden bir ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir üyeden oluşan toplam 6 kişilik mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, denetimlerde meyan kökü ve su oranını, güğümlerde kullanılan buz kalıplarını ve sunumda kullanılan özel kıyafet ve servis takımı olup olmadığını denetleyecektir.

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.