

No: 1224 – Menş e Adı

**URFA KETEN KÖYNEĞİ FISTIĞI / ŞANLIURFA KETEN
KÖYNEĞİ FISTIĞI**

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1224
Tescil Tarihi	: 16.09.2022
Başvuru No	: C2020/469
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı; Şanlıurfa ilinde yetişen *Pistacia vera* L. ağacının keten gömleği (keten köyneği) çeşidinin sert kabuklu meyveleridir.

Şanlıurfa'da uzun yıllardan beridir çok yaygın olarak fıstık yetiştiriciliği yapılır. Şanlıurfa'nın kış ve yaz sıcaklıkları fıstık yetiştiriciliğine uygundur. Orta kuşakta kış mevsiminin çok sert geçmediği, yaz aylarında ise kuraklığın etkili olduğu bir iklim bu ürünün yetişmesi için önemlidir.

Pistacia türlerinin gen merkezlerinden birisi olan coğrafi sınırda, "keten köyneği" çeşidi yüzyıllardır yetiştirilmekte olup standart olmayan yerli çeşitlerdendir. Şanlıurfa'da yetişen bu çeşidinin ağaç olarak gelişmesi zayıf olup yarı dik bir ağaç görünümüne sahiptir. Sürgün sıklığı kuvvetli, sürgün uzunluğu ise zayıftır. Çiçeklenmesi orta-geç, çiçeklerinin rengi sarımsı yeşildir. Meyve tomurcuğu silindirik konik, kahverengi ve patlama zamanı ise orta geçcidedir. Yaprak sapı kısa, yaprak rengi koyu yeşil ve kalındır. Yaprak iriliği çok iri ve döküm zamanı erkendir. Salkım (cumba) yapısı siktir. Meyvelerin salkımlardan kopma direnci çok zayıftır. Meyvenin enine kesiti uzundur. En belirgin ayırt edici özelliği; meyvelerin, "mezokarp" adı verilen dış kabuk renginin koyu pembe olmasıdır. Sert kabuk rengi koyu kemik rengi, meyvenin içi yeşil-güliç renklidir. Dış kabuğu ipeksi ve ipliklidir.

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı hasat edildiği olgunlaşma dönemine göre "ben" ve "boz" olarak ikiye ayrılır. Erken tarihte, tam olgunlaşmamış halde hasat edilen fıstık meyveleri "boz" olarak adlandırılır. "Boz" meyvelerin içi genellikle az gelişmiştir ve parlak yeşildir. Olgunlaşmış olarak hasat edilen meyve "ben" olarak adlandırılır. Sergi yerlerinde kurutulan meyvelerin, serim kalınlığı 3-5 cm'yi geçmemelidir. Kuru meyve nem oranı %3-5 arasında olmalıdır.

Urfa Keten Köyneği Fıstığını / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığının fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Fiziksel Özellikler						
	Yaş Meyve			Kuru Meyve		
	Dış Kabuklu	Sert Kabuklu	İç Meyve	Dış Kabuklu	Sert Kabuklu	İç Meyve
Uzunluk (mm)	20,00 -27,50	18,50-25,00	16,00-20,00	20,00-24,00	17,50-23,50	12,50-19,50
Genişlik (mm)	12,00-15,00	10,50-13,00	7,00-11,50	11,00-13,00	10,00-14,50	6,50-10,00
Kalınlık (mm)	11,00-14,00	8,50-11,00	7,00-10,00	8,50-12,00	7,00-11,50	5,50-10,50
100 Dane Ağırlığı (g)	152-262	91-168	49-85	81-132	68-110	33-58

Üretim Metodu:

Urfa Keten Köyneği Fıstığını / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Aşılama:

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı, keten köyneği çeşidi fıstık tohumlarından elde edilen yozlar üzerine aşılanarak üretilir.

Toprak İşleme:

- Kış aylarına girerken 3 veya 5 soklu pullukla derin olarak kontur sürüm yapılır.
- İlkbaharda 5 soklu pulluk, kültivatör veya kazayağıyla yüzeysel olarak kontur sürüm yapılır. İlkbahar sürümü genellikle 2 kez yapılır. Bunların birincisi nisan ayında yapılır.
- İlkbaharda yapılan ikinci sürüm ise yine kültivatör veya kazayağıyla, yağmurların kesilmesinden hemen sonra (mayıs ayı) ve toprak tavında iken yapılır. Bu sürümle birlikte bahçeye tapan çekilmelidir.

Gübreleme:

Toprak ve yaprak analizleri yapıldıktan sonra ihtiyaca uygun şekilde gübreleme yapılır.

Budama:

Budama, sürgün ya da dalların uç taraflarında yapılır. Ana dallar arasında denge korunarak kesim yapılır, hızlı gelişmesi istenen dallar daha fazla kesilir. Aynı noktadan birden fazla dal çıkışına izin verilmeyip ana dalların gövde ile yaptıkları açı 45-60° arasında tutulur. Gövde yükseklikleri kurak yerlerde 50-60 cm, nemli bölgelerde ise 80-100 cm olmalıdır. Büyük dallar kesilecekse, dal kesimine alt taraftan başlanıp bu kesime doğru üstten kesim yapılır. Büyük dal kesimlerinde dal yastığı bırakılır, mutlaka aşı macunu kullanılır ve tırnak bırakılmaz.

Hasat:

İklim şartlarına göre değişebilmekle birlikte genellikle, ilk hasat (erken hasat) ağustos ayının ilk haftasında, normal hasat ise eylül ayının ilk haftasında başlar. Meyvelerin %1-3'ü yere döküldüğünde hasada başlanır.

Hasat dönemi başlamadan, ağaç altları temizlenir. Toprak bastırılarak yere düşen meyvelerin zarar görmeleri önlenir. Hasat sırasında önce yere düşen meyveler toplanır, sonra ağaç altına örtü serilir ve üçayak merdivenler ile salkımlar (cumba) elle koparılır. Salkımların, salkım eğiminin ters yönünde ve salkım sapının dalla birleştiği yerden koparılmasına özen gösterilmelidir. Salkımdan ayrılmayan ben meyveler, elle ayıklanır. Toplanan meyveler sandık ve çuvallara konularak sergi yerine taşınır.

Kurutma:

Sergi yerlerine getirilen meyveler, salkım saplarından ve boş meyvelerden ayıklandıktan sonra, sıkıştırılmış toprak zemin veya toprak üzerine serilmiş bezler üzerinde kurumaya bırakılır. Serim kalınlığı 3-5 cm'yi geçmemelidir. Kuru meyve nem oranı %3-5 oluncaya dış kabuklarıyla birlikte kurutulan meyveler, elendikten sonra çuvallara doldurularak serin ve nemsiz depo koşullarında saklanır.

Kavlatma / Kırma / Çıtlatma:

Meyvenin dış kabuğu, sert kabuktan ayrılarak çıkarılır. Kurutulan ve kavlatılan fıstıkların sert kabukları boyuna olarak mekanik olarak çıtlatılır.

Kavurma:

Kavlatılmış ve çıtlatılmış Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı, usta tarafından belirlenen koşullarda karıştırılarak kavrulur.

Depolama ve Muhafaza:

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı; 1-10°C'de ve %65-75 bağıl nemli koşullarda kabuklu olarak 9-24 ay, 1-10°C'de ve %65-75 bağıl nemde 1 yıl, vakum ve gazlı ambalajlarda 1-10°C'de 1-2 yıl, donmuş olarak -18°C'de 3 yıl kadar muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Ticaret Borsası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa (Haliliye) Ziraat Odası ve Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden oluşturulacak ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda en az bir kere gerçekleştirilir. Gerek görülmesi ve şikâyet olması halinde ayrıca denetim gerçekleştirir. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan fıstık çeşidinin uygunluğu.
- Müstahsil makbuzu veya beyan üzerinden fıstıkların coğrafi sınırdaki yetiştiğinin denetimi
- Üretim metoduna uygunluk. Hasat; kurutma, kavlatma / kırma / çıtlatma, kavurma, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Hasat döneminde taze, hasattan sonra kuru fıstıkta meyvelerin dış kabuk renginin koyu pembe, sert kabuğunun renginin koyu kemik rengi, meyvenin içinin yeşil-gülic renkli olması.
- Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı ibaresi ile menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.