

No: 1374 – Mahreç İşareti

İNEGÖL ÇIBRIKASI

Tescil Ettiren
İNEGÖL BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1374
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2022/000099
Başvuru Tarihi	: 10.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Çıbrıkası
Ürün / Ürün Grubu	: Baharat / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. No:1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: İnegöl Çıbrıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Çıbrıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Çıbrıkası; Latince tür adı *Satureja hortensis* olan ve sater olarak da isimlendirilen bitkilerin toprak üstü kısımlarının tekniğine uygun olarak işlenmesi ve kurutulmasıyla elde edilen bir üründür. Bitki olarak bölgede halk arasındaki alışlagelen adıyla “çıbrıka” olarak da bilinir.

İnegöl Çıbrıka bitkisi; doğada uygun iklim vb. şartlar dâhilinde kendisi yetişebildiği gibi, üreticileri tarafından bahçe/tarla tesis edilmesiyle ekimi yapılarak da yetiştirilir.

İnegöl Çıbrıkası; *Satureja* (Lamiaceae) cinsine giren bir kekik baharatıdır. Hasat edilen ve tekniğine uygun olarak işlenilen İnegöl Çıbrıkası bitkisinin toprak üstü kısımları baharat olarak kullanılır.

İnegöl Çıbrıkası öğütülmüş baharat sınıfında yer alır. Ürünün kuru madde de uçucu yağ oranı en az 1 ml/100 g'dır.

İnegöl Çıbrıkası; 10-35 cm aralığında boylanabilen, dallı ve çatallaşan gövdesi yeşil veya kırmızımsı-yeşil renk ve tonlarında, üzeri ince tüylerle örtülü ve küçük gözenekleri bulunan bir bitki yapısına sahiptir. Yaprakları nispeten karşılıklı, mızrak şeklinde, kenarları bütün uçlara doğru sivri şekilde, yeşil renk ve tonlarında ve kenarları hafif halka şeklindedir.

İnegöl Çıbrıkasının; yetiştirildiği ve üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur. Kullanım olarak daha çok et yemeklerinde ve çorbalarda kendine has lezzeti ve tat özelliği ile tercih edilir.

Ayrıca isteğe bağlı olarak; üzerine zeytinyağı ve limon sıkılarak da bu şekilde tüketime konu edilir.

Üretim Metodu:

İnegöl Çıbrıkası Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe/Tarla Tesisi: Bitkinin yetiştirilebilmesi için çıbrıka tohumlarına gereksinim duyulur. İnegöl Çıbrıkası tohumları çok küçük olduğu için doğrudan tarlaya ekilerek üretilme imkânı oldukça zordur. Bundan dolayı tohumlarının fidelğe ekilip, fide haline gelmesi istenir. Tohumların toprağa dikildikten sonra fide halini alması için beklenir. Elde edilen bu fideler daha sonra, asıl yerlerine dikilir. Çiçeklenme gelişim döneminde; bu fidelerden beyaz, pembe ve eflatun renk ve tonlarında çiçekler açar. Yetiştiricilik için kullanılacak olan tohumlar; önceki üretim döneminde hasat edilen mahsulden ayrılan bir miktar bitkinin hasat öncesi tohumluğa yatırılarak elde edilir. Bu tohumlardan elde edilen fidelerin şaşırtma vb. yöntemler ile (fidelerin kök gelişmesi yapabilmesi ve gelişmiş gövdelere sahip olması için bulundukları yerden daha geniş bir alana taşınarak dikilmesi işlemi) tarla/bahçe alanlarına dikimi yapılır.

Genel itibariyle fideliklerin eninin 1-2 m, boyunun 10-15 m aralığında ve yerden yüksekliğinin de 15-20 cm olacak şekilde hazırlanması tavsiye edilir. Yerden yeterince yüksek hazırlanmayan tohum yastıkları, bitki hastalık ve zararlılarına daha yatkın olur. Fidelğin süzek görevi görebilmesi için tabanına çakıl veya çalı-çırpı vb. uygun materyaller döşenmesi de uygun olur. Toprağın yeterince yanmış ahır/çiftlik gübresi ile homojen bir dağılım sağlanması için tohum ekiminden önce toprak ile iyice karıştırılarak fidelik için ekim yapılır. Fidler elle dikilebileceği gibi uygun fide dikim makinalarıyla da dikilebilir. Uygun koşullarda ekilen tohumlar yaklaşık 3 haftalık bir sürede fide olarak toprak yüzeyine çıkar.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik ve mineral maddelerce zengin, su geçirgenliği yüksek, derin ve tınlı, kumlu-tınlı topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun toprak yapısıdır. Fideliklere tohum ekimi için

uygun zaman aralığı; yılın eylül-aralık ayları olduğu gibi mevsimsel koşullara göre şubat-mart aylarında da ekim yapılabilir. Tohumların çimlenebilmesi için ideal toprak sıcaklığı 20-24°C aralığıdır. Bitki hastalıklarına karşı fidelğin/toprağın havalandırılması önem arz eder. Fidelerin ekileceğı toprak sonbaharda genellikle eylül ayında, pulluk vb. ile sürölür, ilkbaharda diskaro geçirilir, tırmık vb. tarım aletleri ile arazi uygun şekilde tesfiye edilerek dikime hazır hale getirilir. Düzenli olarak sulanan, yabancı otları alınan fideliklerde bitkiler ortalama 10 cm'ye ulaştıklarında tarlaya/bahçeye dikim için hazır hale gelir. Sonrasında uygun şaşırtma yöntemleri ile fideler tarla/bahçeye alınır.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli aralıklarla toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik/ahır gübresi ve/veya ticari gübreleme yapılması uygun olur.

Sulama: Yetiştiricilikte fideler için sürekli yapılması gerekli işlemlerden birisi de sulamadır. Tohum ekiminden sonra çimlenmeye kadar fidelik, toprak tavını kaybetmeyecek şekilde iki üç günde bir, gerekirse günlük olarak sulanmalıdır. Fidelerin toprak yüzeyine çıkışı başladıktan sonra sulama sayısı azaltılmalı, böylelikle fazla ve istenmeyen sulama ile bitki hastalıklarına neden olunmamalıdır. Küçük olan tohumların bir araya toplanmasını önlemek amacıyla fidelere can suyu verilmesi önem arz eder.

Sulama genellikle karık, damla ya da yağmurlama sulama şeklinde yapılır. Fide dikiminden sonra yağmurlama şeklindeki sulama daha iyi sonuçlar verir. Sulama için ilerleyen günlerde bitkilerin günlük olarak sulanması ve sonrasında gün aşırı karık usulü sulama yapılması uygun olur. İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak fideler tarlaya/bahçeye adapte olduktan sonra sulama sayısı haftada bir güne kadar düşürülebilir. Bitkiler toprağa tutunup geliştikten sonra yağmurlama sulama da yapılabilir. Özellikle yaz aylarında ve biçim sonrası yapılan sulamalar ürün verimi ve bitki ömrünün uzatılması açısından önem arz eder. Bu hususta; damla sulama; hem ürünün kalitesinin yükseltilmesi hem de su tasarrufu sağlanmasında en ideal sulama metodu olarak öne çıkar.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelin/tohumların hastalıklardan ari, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır.

Yabancı ot, bitki hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Uygun tarım alet ve ekipmanları ile mekanik mücadele yapılması da etkili bir yöntemdir. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir.

Hasat ve Ürünün Kurutulması: Ürün hasadının, uçucu yağ oranının en fazla olduğu dönem olan ortalama %50 çiçeklenme ve tam çiçeklenme döneminde yapılması tavsiye edilir. Gün içindeki hasat zamanı bile uçucu yağ miktarında değişiklik gösterir. Örneğin; öğleden sonra biçilen ürün, sabah biçilen üründen daha fazla uçucu yağ içerebilir. Hasadın geciktirilmesi durumunda üründe odunlaşma meydana gelir. Plantasyon yılındaki derin biçimler, bitkinin kök sisteminin kıştan zarar görerek bitkilerin kurumasına neden olabileceğinden, ilk tesis yılında derin biçimlerden kaçınılmalıdır. İlkbaharda ekimi yapılan ürün genellikle ilk yıl biçilmez, biçilmesi halinde ürün verimi düşük olur. Sonraki yıllarda iklim, yetiştiricilik, ekolojik koşullar ve sulamaya bağlı olarak yılda üç biçim kadar ürün almak mümkün olur. Hasat yapılırken bitkinin dallarının koparılması yerine, dallarının bıçakla kesilmesi suretiyle hasat yapılması uygun olur. Biçme yüksekliği yerden ortalama 15 cm kadar yukarıda olmalı ve hasat sırasında köklere zarar verilmemelidir. Hasat elle ya da geniş alanlarda uygun biçme makineleri ile de yapılabilir. Hasattan hemen sonra sulama ve yabancı ot alma gibi bakım işlemleri yapılmalıdır.

Hasat edilen ürünler tarladan hemen toplanmalı, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak temiz ve gölge bir yere taşınarak kurutulmak üzere serilmelidir.

İyi bir kurutma için serme kalınlığının 20 cm'yi aşmaması, dallarının sıkça alt üst edilerek havalandırılması, kızışma ve dolayısıyla renk kararması vb. olumsuz durumlara meydan verilmemelidir. Kurutma sıcaklığı genellikle 30-35°C aralığındadır. Kurutma işleminin gölgede yapılması daha kaliteli ürün elde edilmesine yardımcı olur. Ürün için ideal kurutma; yerden ortalama 50 cm yüksekliğindeki gıda ile temasa uygun, alttan havalanabilir ızgaralar üzerinde yapılan kurutmadır. Kurutma da kısmen de olsa üründe kararmalar görölmüş ise bu kısımların yığından/diğer ürünlerden uzaklaştırılması gerekir. Ayrıca daha modern kurutma yöntemleri olarak etöv, kurutma tüneli vb. uygun kurutma yöntemleri de kullanılabilir. Kurutulan çibrika bitkisinin toprak üstü bitki kısımları yine tekniğine uygun olarak ufalanır ya da öğütölür.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kurutulması ve işlenmesi biten ürünler; gıda ile temasa uygun kaplara/çuvallara alınır. Hasat edilerek baharat olarak işlenen İnegöl Çibrikasının en kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır.

Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanması, muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

Piyasaya Arz: İnegöl Çıbrıkası; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatı hükümlerine uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

İnegöl Çıbrıkasının yetiştiriciliği ve üretim potansiyeli ile üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple, İnegöl Çıbrıkasının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Belediyesi ile İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İnegöl Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; İnegöl Çıbrıkası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci; 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.