

No: 881 – Menş e Adı

TEFENNİ REZENESİ

Tescil Ettiren

BURDUR TEFENNİ KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 881
Tescil Tarihi	: 06.09.2021
Başvuru No	: C2020/113
Başvuru Tarihi	: 21.05.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Tefenni Rezenesi
Ürün / Ürün Grubu	: Rezene / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Burdur Tefenni Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Eşeler Mah. Tefenni / BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili Tefenni ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tefenni Rezenesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tefenni Rezenesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tefenni Rezenesi *Foeniculum vulgare* türü rezeneden elde edilen kurutulmuş rezene meyvesidir. Yuvarlak şekilli sapları 1,5 metreye kadar boylanabilir. Gövde üzerinde koyu yeşilden mavi yeşile kadar değişen renklerde, iplikli çok parçalı yaprakları vardır. Yapraklar bitkinin alt kısımlarında saplı, üst kısımlarında ise gövdeye yapışkır. Küçük sarı çiçekleri bileşik şemsiye şeklinde bir arada bulunur. Bir bitkide onlarca şemsiye ve her şemsiyede yüzlerce çiçek vardır. Meyveleri ortalama 0,75 mm uzunluğunda ve 0,3 mm eninde olup yeşilimsi gri renklerdedir.

Tefenni ilçesinde 1975 yılından beri rezene üretilmektedir. Sıcak ve ılıman iklim bölgelerinde, zengin humuslu, kumlu, kumlu-tınlı topraklarda yetişen rezene, Tefenni ilçesinin iklimi ve toprak yapısı ile uyum sağlamıştır. Tefenni Rezenesi yüksek verim, yağ oranı ve trans-anethol içeriğine sahiptir. Tefenni ovası karstik yapıda olup toprak yapısı %84 oranında kumlu-killi, organik madde oranı %1,2, hafif alkali (pH:8,1), orta kireçli (%8,7), tuz içeriği çok düşük, fosfor, potasyum miktarı orta, magnezyum, demir, mangan, çinko ve bakır bakımından zengindir. Diğer taraftan rezene tarımında kullanılan sulama suyu; klor sülfat ve bor bakımından 1. sınıf, tuz içeriği bakımından 2. sınıf olup, bikarbonat bakımından orta ve az sodyum içeriğine sahip bazik yapıdadır.

Hasat edilip kurutulmuş Tefenni Rezenesinin meyvelerinde uçucu yağ oranı %2-2,5 civarındadır. GC-MS analiziyle belirlenen 7 adet uçucu yağ bileşiği içinde ana bileşen olan trans-anethol oranı %88,6-92,1 arasında değişim gösterir. Diğer bileşenler; α -pinene (%0,33-0,47), fenchone (%0,93-1,83), limonene (%2,05-3,88), p-allylanisole (%3,73-4,17), 1,8-cineole (%0,32-0,38) ve cis-ocimene (%0,56-0,70)'dir.

Tefenni Rezenesi üretiminin yapıldığı Tefenni ilçesinin kireç bakımından zengin, humuslu, kumlu-tınlı toprak yapısı rezenenin özellikle trans-anethol oranının yüksekliğine katkıda bulunur.

Üretim Metodu:

Ekim:

Tefenni Rezenesinin başlıca iki üretim materyali; tohumları ve pençe adı verilen vejetatif sürgünleridir. Tohumla üretim daha fazladır. Tohumların 1000 adedi 3,8-8,7 gramdır. Dekara 1-1,5 kg tohum düşecek şekilde, 45-60 cm sıra arası ve 2-3 cm ekim derinliğinde mibzerle ekim yapılır. Ekim zamanı erken ilkbahar ve ilkbahar aylarıdır.

Sulama:

Bitkinin sulamaya ihtiyaç duyduğu dönemlerde sulama yapılmalıdır. Özellikle çiçeklenme başında ve meyve bağlama döneminde yağmurlama veya damla yöntemiyle 1-4 kez sulama uygundur.

Gübreleme:

Tefenni Rezenesi tarlası dekara 4 kg azot ve 6 kg P₂O₅ düşecek şekilde gübrelenir.

Yabancı Ot Kontrolü:

Sulama ile birlikte artan yabancı ot yoğunluğu ile mücadele için elle çapalama yapılır.

Hastalık ve Zararlılar:

Tefenni Rezenesinde en önemli fungal hastalık *Cercosporidium punctum* ve en önemli zararlı *Othiorrhynchus ligusticid*dir. Bitki dokularında yanıklıklar şeklinde belirti gösteren hastalık yüksek sıcaklık ve

nemde kısa sürede salgın oluşturabilir. Bu hastalık ve zararlılara karşı kombine organik mücadele programı uygulanır.

Hasat ve Harman:

Tefenni Rezenesi maydanozgiller sınıfının diğer üyelerinde olduğu gibi heterojen bir olgunlaşma gösterir. Meyveler kahverengileşmeye başladığı dönemde (ağustos-eylül aylarında) makine ile biçilerek veya elle sökülerek hasat edilir. Hasat edilen bitkiler havalandırması iyi olan kuru bir ortamda veya tarlada sabit ağırlığa (nem oranı sabitlenene kadar) ulaşmaya kadar kurutulur. Kurutulduktan sonra dövülerek veya biçerdöver ağzına verilerek harman edilir. Hasat edilip kurutulan ürünlerin nem oranı en çok %12 olmalıdır.

Paketleme:

Harman edilerek kurutulan Tefenni Rezenesinin meyveleri pazarlanana kadar serin ve kuru bir yerde depolanmalıdır. Sonrasında kuru bez torbalara veya plastik ambalajlara konularak piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetim mercii Tefenni Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Tefenni Kaymakamlığı, Tefenni İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tefenni Belediyesi ve Tefenni Ziraat Odasından ürün konusunda uzman 4 kişiden oluşur.

Denetleme; çiçeklenme döneminde (nisan-mayıs) ve hasat döneminde (ağustos-eylül) birer kez olmak üzere yılda iki defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Tefenni Rezenesi bitkisinin fiziksel özellikleri, ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır, üretim metodu, depolama şartları ve Tefenni Rezenesi ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir. Ayrıca hasat edilip kurutulan ürünlerin nem oranının en çok %12 ve uçucu yağ oranının da en az %2 olması kontrol edilecektir.

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.