

No: 1619 – Menş e Adı

SÜTÇÜLER KEKİĞİ

Tescil Ettiren
ISPARTA İL ÖZEL İDARESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1619
Tescil Tarihi	: 29.07.2024
Başvuru No	: C2023/000017
Başvuru Tarihi	: 11.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Sütçüler Kekigi
Ürün / Ürün Grubu	: Kekik/Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Isparta İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 104 Cad. İl Özel İdare Binası Merkez ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ve Antalya illeri
Kullanım Biçimi	: Sütçüler Kekigi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Sütçüler Kekigi ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sütçüler Kekigi; Origanum cinsine giren Latince tür adı *Origanum minutiflorum* olan sadece Isparta ve Antalya illerinde yetişen kekik bitkilerinden üretilir.

Sütçüler Kekigi; ülkemizde nadir olarak bulunan, endemik bir tür olup uçucu yağ içeriği, çeşitliliği ve kalitesi yüksek, tıbbi ve aromatik bir bitkidir. Bu özellikleri ile Sütçüler Kekigi literatürde; ülkemizde daha çok Sütçüler Kekigi olarak, dünyada ise “Tota Kekigi” ve “Yayla Kekigi” isimleri ile yer alır.

Sütçüler Kekigi; Isparta ve Antalya illerinde yetişen kekik bitkilerinin, tekniğine uygun olarak kurutulması daha sonra ufalanıp/öğütülüp saplarından ayrılarak yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımı şeklinde baharat olarak ya da bitki çayı hazırlanmasında kullanılan bir üründür. Genel kullanım şekli baharat olarak tüketilmesidir. Sütçüler Kekigi; yaprak/çiçek ve öğütülmüş baharat sınıfında yer alır. Hasat edilen ve tekniğine uygun olarak işlenen kekik bitkisinin toprak üstü kısımları baharat olarak kullanılır. Diğer bir kullanım şekli ise tekniğine uygun şekilde distilasyon yöntemleri ile yağının üretilmesidir.

Sütçüler Kekigi bitkisi; genellikle uygun toprak, iklim vb. şartlar dâhilinde tozlaşma, rüzgâr vb. etmenler yardımıyla doğada kendisi yetişebilme alanına sahiptir. Sütçüler Kekigi bitkisi; Isparta ve Antalya illerinin; genel itibarıyla kayalık/taşlık, kısmen kireçli toprak yapısına sahip, eğimli ve 1800 metreye kadar çıkabilen yüksek rakımdaki alanlarında daha iyi yayılış gösterir. Isparta ve Antalya illerinin daha çok yüksek kesimlerinde yayılış gösteren ve endemik bir tür olan Sütçüler Kekiginde; bitki popülasyonunun azalmaması için Tarım ve Orman Bakanlığının belirlediği zaman ve alanlarda kontrollü olarak ürünün toplanması ve hasadı yapılır.

Sütçüler Kekiginde; Isparta ve Antalya illerinin iklim, toprak özellikleri, kurak ya da suyun az bulunabildiği yüksek rakıma sahip yerlerde yetişmesi özellikle ürünün uçucu yağ oranının yüksek olmasını sağlar. Sütçüler Kekiginin yetiştiriciliğinde genellikle kurak ve suyun az bulunabildiği şartlarda verim düşük, yağ oranı yüksek olurken suyun bol bulunabildiği yetişme şartlarında, yağ oranı düşük, ürün verimi ise yüksektir.

Sütçüler Kekiginde; kuru madde de uçucu yağ oranı en az 1,8 ml/100 g'dır. Uygun toprak yapısı, iklim ve yetişme koşullarında, Sütçüler Kekiginde uçucu yağ verimi %5'e kadar çıkabilir. Sütçüler Kekiginin bileşimindeki; toplam uçucu yağın kalitesini belirleyen en önemli ana bileşen en az %50 oranı ile karvakrol uçucu yağdır. Sütçüler Kekigine kendine özgü aromatik, keskin koku ve tat özelliğini veren yapısındaki bu uçucu bileşenlerdir. Bu nedenle; Sütçüler Kekiginde, yüksek uçucu yağ oranı ve içeriği, ürünün katma değerini, fiyatının yüksek olmasını belirleyen en önemli parametredir.

Sütçüler Kekigi bitkisi için uçucu yağ miktarı; tomurcuklanma evresinin sonunda orta seviyede, çiçeklenme başında en yüksek seviyede olmak üzere ve bundan sonraki gelişim dönemlerinde azalır. Olgunlaşma döneminde ise daha da azalma eğilimi gösterir. Kekigin hasat zamanı, ürün kalitesini etkileyen en önemli faktörlerdendir. Sütçüler Kekiginde; yüksek yaprak verimi ve uçucu yağ oranı elde etmek için tavsiye edilen hasat zamanı, kekik plantasyonunun %50-80'lik bölümünün çiçeklendiği zaman aralığıdır.

Sütçüler Kekigi; birden fazla dik gövdesi olan, çok yıllık otsu bir bitki olup 60 cm'ye kadar boylanabilir. Gövde rengi; grimsi yeşil renk ve tonlarında, gövde tüy rengi ise beyazdır. Çiçekleri spika şeklinde, gövde uçlarında toplu halde bulunur. Çiçek sapı boyu yaklaşık 0,5 mm'dir. Yaprakları, saplı 6 mm'ye kadar uzunluğa erişebilen ya da sapsız şekildedir. Yaprakları, oval veya eliptik şekilde ve sivri uçludur. Yaprak tüylülüğü yoğun, tüy rengi ise

beyazdır. Brahteler; oval ya da eliptik şekilde, genellikle küt uçlu, kurşuni yeşil renk ve tonlarındadır. Kaliks kısmı; yaklaşık 2 mm; üst dudak loblu veya boyunun yaklaşık 2/5'i kadar olabilen genişçe üçgen dişli; alt dudak aşağı yukarı üst dudak kadar uzun, genişçe üçgen dişten oluşur. Korolla kısmı; beyaz renkte ve uzunluğu yaklaşık 4 mm kadardır. Tohumları; küçük, düzgün şekilli, yumurta biçimli ve kahverengidir.

Üretim Metodu:

Sütçüler Kekiği üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Sütçüler Kekiği bitkisi; genellikle uygun toprak, iklim vb. şartlar dâhilinde tozlaşma, rüzgâr vb. etmenler yardımıyla doğada kendisi yetişebilme alanına sahip olduğundan; tarla/bahçe tesisi, sulama, gübreleme vb. diğer işlemlerine gereksinim duyulmaz.

Sütçüler Kekiği; Isparta ve Antalya illerinde yüksek rakımda bulunan alanlarda yayılış gösterir. Ilıman Akdeniz iklim özellikleri görülen yerlerde iyi gelişme gösterir. Ayrıca Sütçüler Kekiği bitkisi; kuraklığa ve soğuklara karşı toleranslı olduğundan, karasal iklim özelliklerine de uyumludur.

Genel itibarıyla toprak yapısı olarak seçici değildir. Kumlu topraklar yetiştiriciliğinde uygun değildir. Üründe; en iyi verim ve kalite; suyun az bulunabildiği, kısmen kireçli, tınlı-killi ve alüvyonca yeterli seviyedeki topraklarda sağlanır.

Hasat: Sütçüler Kekiğinin hasadı, iklim koşullarına bağlı olarak genellikle yılın ağustos ve eylül aylarında gerçekleştirilir. Bu zaman aralığının bitkinin olgunlaştığı ve tohum verdiği döneme denk gelmesi önem arz eder. Tarım ve Orman Bakanlığının belirlediği zaman ve alanlarda kontrollü olarak ürünün toplanmasına başlanır ve hasadı yapılır.

Kekiklerin toplanmasında; bitkinin özellikle köklerinin zarar görmesini önlemek için; bitkilerin el ile sökülmemesi, bıçak vb. uygun alet ve ekipmanların kullanılması istenir. Bunun nedeni bitkinin yetiştirme alanlarında en az zarar ile sürdürülebilir bir şekilde hasadının yapılmasıdır. Kekiğin doğru bir şekilde toplanması, bir sonraki hasadın verimini etkileyen en önemli faktörlerin başında gelir. Sütçüler Kekiğinin hasadında; toprak yüzeyinin ortalama 10 cm üzerinden hasadın yapılması uygun olur.

Hasat Sonrası İşlemler (Kurutma-Sınıflandırma-Öğütme): Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine hasat edilen kekikler serilir. Kekiklerin kurutulmasında; Isparta ve Antalya illerinin en ideal güneşlenme olanağı olarak daha çok ağustos ve eylül ayları tercih edilir.

Sütçüler Kekiği; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ya da gölge ortamlarda; ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Kurumaya bırakılan kekikler; renginin kararmaması, kızışmanın olmaması için ara sıra ters düz edilmelidir. Ayrıca kurutma işlemi; tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri ile de yapılabilir.

Hasat edilen kekikler üreticiler/gıda işletmecileri tarafından piyasaya arz durumlarına göre sınıflandırılır. Sütçüler Kekiğinde; kurutulan bitkilerin istenilmeyen kalın sap, yabancı maddeler vb. ayrıldıktan sonra, geriye kalan yaprak, tomurcuk vb. bitkinin toprak üstü kısımları tekniğine uygun olarak elekten geçirilerek sınıflama işlemi yapılır. Daha sonra tekniğine uygun olarak ufalanır/öğütülür.

Sınıflandırmanın ve öğütmenin yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona/bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Sütçüler Kekiği; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada kekikler üst üste fazla istiflenmemeli, havadar ortamlarda muhafaza edilmeli ve depolanmalıdır.

Piyasaya Arz: Sütçüler Kekiği; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Isparta İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde; Isparta İl Özel İdaresi, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü 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 Isparta İl Özel İdaresi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Sütçüler Kekiği ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Sütçüler Kekiğinin; Isparta ve Antalya illerinden temin edilip edilmediği,
- Sütçüler Kekiğinin; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Sütçüler Kekiğinin; depolanması, muhafaza koşulları ile piyasaya arzının uygunluğu denetlenir.

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.