

No: 683 – Mahreç İşareti

BOLU KANLICA MANTARI

Tescil Ettiren

BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 683
Tescil Tarihi	: 23.02.2021
Başvuru No	: C2020/023
Başvuru Tarihi	: 23.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Kanlıca Mantarı
Ürün / Ürün Grubu	: Mantar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mah. D-100 Karayolu Cad. No:42/A Merkez/BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Kanlıca Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolu Kanlıca Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Kanlıca Mantarı Russulaceae familyasından, Lactarius Salmonicolor türüne ait olan yenilebilir bir mantardır. Bolu halkı arasında “Eliceek”, “Ebişek” ve “Melki” adlarıyla da bilinir. Gökmar ağaçlarının bulunduğu yerlerde, iğne yapraklarla örtülü kalkerli topraklarda sonbaharda yağmurların ardından yetişir.

Bolu Kanlıca Mantarı, turuncu rengi ile dikkat çeken şapkalı mantardır. Kırıldığı zaman kesit yüzeyinden turuncu renkli süte benzeyen bir sıvı akar. Şapkası 3-11 cm arası büyüklükte olabilir. Şapkanın sapın üstüne gelen kısmı çukurcadır. Şapka bölümü ıslakken yapışkandır, ancak genelde kuru bir mantardır. Şapkanın kenarları başlangıçta aşağı doğru kıvrık olup zamanla düzleşir ve şapka hunimsi bir görünüm kazanır. Şapkanın üzeri açık ya da koyu turuncu renginde dar merkezi halkalarla kaplıdır. Şapkanın altında bulunan lameller gövde ile aynı, turuncu rengindedir. Mantar gevrek yapıdadır. Kolaylıkla kırılarak küçük parçalara ayrılabilir. Gövde üzerinde değişik şekil ve büyüklükte yeşil lekeler bulunur. Sap (ayak) turuncu renginde ve düzdür. Sapın kesiti gözenekli ya da ortası deliktir. Sap 3-6,5 cm boyunda, 0,8-1,5 cm kalınlığında silindirik şeklindedir. Kök bölümü 4-7 cm uzunluğunda ve 1-3 cm genişliğindedir. Mantarın eti beyazdır. Fakat kesildiğinde ya da zedelendiğinde çıkan sıvı tarafından turuncu renge boyanır. Bir süre sonra bu renk önce şarap kırmızısına daha sonra da yeşile dönüşür. Bu su acıdır.

Bolu Kanlıca Mantarının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

<u>Özellikler</u>	<u>Değer</u>
Nem (%)	89-93
Kül (%)	5-5,5
Protein (%)	9-13
Lipit (%)	0,5-0,8

Üretim Metodu

Bolu Kanlıca Mantarının kültürü üretilmemektedir. Bolu ilindeki ormanlık alanlarda özellikle gökmar ağaçlarının bulunduğu yerlerde doğal koşullarda yetişir. Yağış ve nem miktarının yoğunlaşmaya başladığı ağustos ayı sonları ile eylül ve ekim aylarında toplanır.

Bolu Kanlıca Mantarı ortalama sıcaklığın 11-12 °C ye düşmesi ve yağış miktarının 35-45 mm'ye (aylık ortalama) yükselmesi sonucu yetişir. Hava neminin % 60-70'i bulunduğu anda veya bu özelliği taşıyan kuytu, direkt güneş ışığı almayan, loş veya karanlık yerlerde, iklim koşulları fazla değişim göstermeyen ormanlık alanlarda yetişir.

Bolu Kanlıca Mantarı doğal ortamından aşağıda belirtilen özelliklere ulaştığında toplanır.

Şapka kısmı 3-11 cm büyüklüğünde, orta kısmı hafifçe çukur, kenar kısmı içeriye doğru kıvrıktır. Kutikulanın hafif yapışkan olduğu olgun bireylerde şapka huni biçimini almış olmalıdır. Kenar kısmında 0,1-0,5 cm genişliğinde parlak sarı renkte bir bölge bulunmalı ve bu bölgeden sonra renk tozunun biraz daha koyulaşarak orta kısmında tamamen turuncu renk olmalıdır. Etili kısım 1 cm den az ve süngerimsi gevrek (kırılgan) yapıda olmalıdır. Toplandığı anda süt ve etli kısmının rengi turuncu olmasına rağmen 8-10 dakika içinde kırmızimsi kahverengine ve 35-40 dakika sonra etli kısım tamamen mat yeşil renge dönmelidir. Süt rengi ise koyulaşarak kızıl mor renge dönmelidir.

Lameller mat sarı ve mat koyu turuncu arasında değişken renkte olmalıdır. Kanat şeklindeki lamellerin sap kısmından kıvrımlı olarak çıkıp dışa doğru bükülerek şapka kenarıyla keskin bir bicinde birleşmiş olmalıdır. Kolay kırılabilir lameller içinde daha ince lamelcikler olmalıdır. Sap 3-6,5 boyunda 0,8-1,5 cm kalınlığında silindir şeklinde olmalıdır. Sap üzerinde oyuklar olmamalı, nadir koyu renkli benek şeklinde turuncu alanlar bulunmamalıdır.

Bolu Kanlıca Mantarı, bulunduğu ortamdan kesilerek veya dikkatli bir şekilde kazılarak toplanır. Mantarların zarar görmemesi için toplanan mantarlar örme sepet veya kutulara koyulur.

Bolu Kanlıca Mantarının temizlenmesi oldukça kolaydır. Mantar, gövdesi döndürerek koparıldıktan sonra sadece küçük ayakucu kesip atılır. şapkanın üzeri yapışkan olmadığından ayrıca temizlenmesine gerek yoktur.

Bolu Kanlıca Mantarı toplandığı zaman sap kısmı hemen temizlenmelidir. Muhafaza edilebilmesi için; derin dondurucuya koyma, kurutma, yağda kızartma ve konserve yapma yöntemleri uygulanır.

Derin Dondurucuda Saklama: Mantarın içindeki serbest su buharlaştırılır. Çabuk bir şekilde soğuması sağlanıp plastik kutu ya da kavanozlara koyularak derin dondurucuda saklanır. Bu yöntemle saklanan mantarların tüketim süresi yaklaşık 1 yıldır.

Yağda Kızartma: Bolu Kanlıca Mantarı yağda kızartılıp derin dondurucuya konularak muhafaza edilir. Bu yöntemle saklama süresi 3-4 aydır.

Konserve Yapma: Bolu Kanlıca Mantarı konserve yapıldığında lastik contalı kavanozlar içinde 1 yıl boyunca muhafaza edilebilir.

Kurutma: Mantarlar kurutulduğu zaman hem tadını hem de diğer özelliklerini neredeyse aynı şekilde korur. Mantarlar temizlendikten hemen sonra 2 ila 5 mm kalınlıkta küçük parçalara ayrılır. Kurutma işleminde ılık hava kullanılması, nem oranını bir miktar azalttığı için en uygun olanıdır. Sıcaklığın 50 °C altında olması şarttır. Kurutma sırasında alt taraftan üst tarafa doğru ılık bir hava akımı sağlanırsa kurutma işleminin çok daha verimli bir şekilde gerçekleştirilir. Kurutulmuş mantarlar ağzı kapalı ve hava sızdırmaz bir kaptaki serin bir ortamda 3-4 ay kadar saklanabilir.

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

Bolu ilindeki ormanlık alanlarda özellikle göknar ağaçlarının bulunduğu yerlerde doğal koşullarda yetişir.

Denetleme:

Denetim mercii, Bolu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü ve Bolu Orman Bölge Müdürlüğü Odun Dışı Ürün ve Hizmetler şube Müdürlüğünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 4 kişiden oluşur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Bolu Kanlıca Mantarının Odun Dışı Orman Ürünlerinin Envanter ve Planlaması ile Üretim ve Satış Esasları Tebliğine uygun şekilde toplanarak piyasaya sunulması.
- Bolu Kanlıca Mantarının doğal ortamında ürün özelliğine uygun olarak toplanması.
- Bolu Kanlıca Mantarlarının kurutma, kızartma, dondurma ve konserve yapma metotlarının uygunluğu.
- Bolu Kanlıca Mantarı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.