

No: 669 – Menş e Adı

AKKIŞLA GİLABURUSU

Tescil Ettiren
AKKIŞLA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 669
Tescil Tarihi	: 12.02.2021
Başvuru No	: C2016/098
Başvuru Tarihi	: 22.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Akkışla Gilaburusu
Ürünün Adı	: Gilaburu
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Akkışla Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Şehit Fikret Tunç Caddesi Nu:10 Akkışla KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Kayseri ili Akkışla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akkışla Gilaburusu ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akkışla Gilaburusu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

1980'li yıllardan beri Akkışla ilçesinde yetiştirilen Akkışla Gilaburusu, *Viburnum opulus* türüne ait olup yaklaşık 1,5-4 metre yüksekliğe kadar büyüeyebilen, çok yıllık çalı formunda bir bitkidir.

Akkışla Gilaburusu, Akkışla ilçesinden geçen Kesdoğan kaynak suyunun etrafında doğal yaşam alanında ve kapama olarak adlandırılan bahçelerde yetiştirilir. Ürünün hem sulamasında hem de salamurasında, Kesdoğan kaynak suyu kullanılır. Kapama bahçelerdeki üretimde bitki farklı bir bitki ile aşılalmaz, tek tiptir. Sonbaharda meyvelerini veren bitkinin salkımlarında 30-40 adet nohut büyüklüğünde parlak kırmızı renginde meyve vardır.

Geleneksel kış hazırlıkları içerisinde sonbaharda Akkışla ilçesinde gilaburu toplanır ve salamura yapılır. Salamurada olgunlaşan meyveler tüketim için salamuradan çıkarılarak suyu sıkılır. Bu geleneksel üretimin sonucu olarak her yıl Akkışla ilçesinde festival düzenlenmektedir. Eski dönemlerde 40-50 litrelik içi sırlı toprak küplerde salamura edilirken günümüzde toprak küplerin yerini 20-30 litrelik büyük bidonlar almıştır.

Akkışla ilçesinde gilaburu yetiştirilen alanlarda su tutma kapasitesi yüksek olan killi tınlı ve pH değeri 7,55 hafif alkali nitelikte toprak bulunur. Toprağın yüksek miktarda potasyum ve fosfor içermesi sayesinde salkım başına düşen meyve tane sayısı fazla olur. Kireç miktarının yüksek olması ise ürünün bazik karakterli olmasını sağlar.

Akkışla yöresine has hafif alkali ve su tutma kapasitesi yüksek killi tınlı toprak yapısı ve yetiştirildiği bölgenin denizden 1350 metre yükseklikte ve dağlarla çevrili bir arazide olması, yöreden geçen Kesdoğan kaynak suyunun da alkali karakterde olması, Akkışla Gilaburusunun kendine has özelliği olan salkım başına düşen meyve sayısının fazla ve iri taneli olmasını sağlar.

Kesdoğan kaynak suyu ile yapılan gilaburu salamurası pH değerinin 7,9 gibi yüksek bir değere sahip olması sayesinde ürün, bazik karakterli özelliğini korumaya devam eder. Kalsiyum içeriği sayesinde ise meyvenin salamurada uzun süre yumuşamadan sert bir şekilde durmasını sağlar.

Coğrafi sınırda karasal iklim etkisinde olmasına rağmen, uzun vadi boyunca dağların arasından akan Kesdoğan kaynak suyunun yarattığı mikro klima sonucu iklimin yumuşaması ve bölgenin topraklarının su yönünden zengin olmasıyla yüzey suyu yüksek olan çayırılık alanları seven ürünün yetişmesi için ideal ortamı oluşturur.

Akkışla ilçesi karasal iklimin etkisinde olup özellikle kış aylarında ortalama hava sıcaklığının 0°C'nin altına düşmesi ve etrafındaki yüksek dağların etkisiyle ağır kar yağışlı olması bitkinin kış soğuklama ihtiyacının karşılanmasında yeterlidir. Bunun yanında meyve olgunlaşması döneminde (ağustos-eylül ayları) havza olmasından dolayı sıcaklık ortalamasının en yüksek değerlere (30°C) ulaşması ve gece gündüz arasında yüksek sıcaklık farkı Akkışla Gilaburusunda bulunan esansiyel yağların yüksek olmasını sağlar. Bitki tek bir havza boyunca yetişmesinden dolayı meyve büyüklüğü kalitesi aynı olur.

Akkışla Gilaburusunun meyvesi parlak kırmızı renkte, oval, kokusuz, lezzetsiz, asidiktir. Meyvenin çapı yaklaşık 8±0,3 mm, ortalama ağırlığı 0,7 ± 0,2 gramdır. Akkışla Gilaburusu bitkisi, özel bir bakım ve ilaçlamaya ihtiyaç duymaz.

Akkışla Gilaburusunun Kimyasal Özellikleri

Özellik	Alt Değer	Üst değer
Toplam Şeker	3,2 mg/100 g	6,05 mg/100 g
C Vitamini (L-dehidroaskorbik asit)	25,6 mg/kg	64,2 mg/kg
Toplam asitlik değeri (sitrik asit)	1,48 mg/100g	1,60 mg/100g
Kalsiyum	150 mg/kg	260 mg/kg
Çinko (Zn)	3,56 mg/kg	6,35 mg/kg

Akkışla Gilaburusunun yüksek miktarda kalsiyum ve çinko içermesi kireç ve mineral yönünden zengin toprakta yetişmesinden kaynaklanır.

Lezzet profili, salamuraдан çıkarılarak sıkılan gilaburunun bekletilmeden ve 1 gün bekletilen suyu ile karşılaştırılması sonucunda oluşturulmuştur.

a) 1 gün önce suyu çıkartılan su posalı, kıvamlı (şeftali suyu kıvamında), faz ayrımı (dibe posa çöküşü) olan, mat görünümde, ezilmiş kırmızı erik rengine iken taze sıkılan meyve suyunda renkte parlaklık, kırmızı renk yoğunluğunun daha fazla ve kolay akıcı kıvamdadır.

b) Taze sıkılan meyve suyunun kokusu ekşi, turşu kokusu daha keskin ve belirgindir. 1 gün bekletilen suda daha az turşu kokusu ve ekşilik vardır.

c) 1 gün bekletilen suyun tadı ekşi tanen acılığında, yoğun maya tadı ve turşumsu bir tada sahip, taze sıkılan meyve suyunda ekşi tat daha belirgin, çürük vişne/kiraz tadında, acılık daha azdır.

d) 1 gün bekletilen suyun tadımında ağız kuruluğu, burukluk, yoğun maya tadı alınırken, taze sıkılan meyve suyunda ekşilik, ağız kuruluğu vardır.

Üretim Metodu:

Gilaburu bitkisi coğrafi sınırdıa vegetatif veya generatif üretim teknikleriyle (yaprak, kök ve gövde çelikleri ile adi, tepe, hava ve hendek daldırma) çoğaltılır. Bitkiye, meyvesi toplandıktan ve yaprakları döküldükten sonra gençleştirme budaması yapılır. Budama işlemi bittikten sonra genç olan dallar eğilerek (bitkiden ayrılmadan) üzerinde 10-15 cm toprak gelecek şekilde toprağa gömülür ve toprak, üstünden bastırılarak sıkıştırılır. Toprağa gömülen yeni dalların, bahar aylarında kesilerek yeniden toprağa gömülmesi yöntemiyle yapılır. Kapama bahçeleri bu şekilde oluşturulur. Bu yöntemle 3 yıl sonra meyve alınır. Kapama bahçelerde, 4-5 metre aralıklarla ve bir dönüme yaklaşık 50 adet olacak biçimde gilaburu bitkisi dikilir.

Gübreleme, gübre isteği orta düzeydedir. Diğer kültür bitkilerinde olduğu gibi dekara 3-4 ton yanmış ahır gübresi(3 yıl süre ile) tek başına yeterli olur.

İlkbaharda beyaz çiçek açan bitki önce açık yeşil meyveye ve sonrasında üzerinde pembe benekler oluşur. Gilaburunun rengi zamanla uçtan sapına doğru kırmızıya dönünce yani parlak kırmızı olunca hasat edilir

Meyve ağustos-eylül aylarında olgunlaşır ve ekim-kasım aylarında makas veya bıçak yardımıyla hasadı yapılır. Hasatı yapılan meyveler, küp veya bidona salkımlar halinde doldurulduktan sonra sadece Kesdoğan suyundan alınan su eklenerek salamura yapılır. Salamurada olgunlaşması için asgari süre 7 gündür. Tüketicinin tercihine göre salamura bekletme süresi değişkenlik gösterir. Serin ve ışık almayan depolarda muhafaza edilir. Ürün salamura olarak piyasaya arz edilir.

Salamurada olgunlaşan Akkışla Gilaburusu tüketileceği zaman salamuradan süzülür ve meyvelerin suyu sıkılır. Elde edilen meyve suyu vişneçürüğü renginde, tanen konsantrasyonu yüksek, organik asit ve fenolik asit bakımından zengindir. Ağızda buruşukluğa neden olan ekşimsi bir tat bırakır. Bu sebeple %15-20 oranında sulandırılarak tüketilmesi ve şeker ilavesi yapılmaması tavsiye edilir.

Denetleme:

Denetimler, Akkışla Belediyesinin koordinasyonunda ve Akkışla Belediyesi, Akkışla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Akkışla Ziraat Odasından konuda uzman birer personel olmak üzere 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim, ekim ayının ikinci haftası ile kasım ayının ikinci haftasına kadar olan dönemde bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet olması halinde şikâyet i takiben bir hafta içinde gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere, aşağıda yer verilmektedir.

- Akkışla Gilaburusu meyvesinin fiziksel özelliği.
- Hasat zamanı ve şekli.
- Salamura suyunun Kesdoğan suyu ile hazırlanmasının ve salamura işleminin uygunluğu.
- Gerektiği hallerde olmak üzere ürünün kimyasal özellikleri.
- Çiftçi Kayıt Sistemi ile meyvenin coğrafi sınırdaki yetiştirilmesi.
- Depolama koşullarının uygunluğu.
- Kullanım biçiminin 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.