

No: 545 – Menş e Adı

KASTAMONU SİYEZ BUĞDAYI

Tescil Ettiren

KASTAMONU ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 545
Tescil Tarihi	: 25.09.2020
Başvuru No	: C2019/001
Başvuru Tarihi	: 04.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Siyez Buğdayı
Ürün / Ürün Grubu	: Buğday / Diğer Ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Honsalar Mah. Kale Kapısı Cad. No:6 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Siyez Buğdayı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Siyez Buğdayı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Siyez Buğdayı, Kastamonu’da yetiştirilmekte olan *Triticum monococcum* L. türü yerel bir buğday çeşidinden üretilir ve *Triticum boeoticum* diploid yabani buğday türünün kültüre alınmış bir formudur. Kültüre alınmasını kolaylaştıran en önemli özelliği, çoğunlukla kendine döllen bir tür olmasıdır. Bu nedenle yabani formların istenmeyen özellikleri (küçük dane ve dane dökümü vb.) kültür formuna yabancı tozlaşma ile geçmemiştir. Kültüre alınmış form, yabani form ile benzer yapıya sahiptir ancak başak olgunlaştığında kültüre alınmış formda sağlam kalırken, yabani formdaki başak dağılır ve daneler dökülür. Ayrıca kültüre alınmış formun daneleri yabani formdakilere göre daha iridir.

Kastamonu Siyez Buğdayının başağı, her birinde “tek tane” bulunduran tek başakçıkların karşılıklı iki sırasından oluşur. Taneleri sıkı bir şekilde kavuzla kaplı olduğundan, aynı zamanda kavuzlu buğdaylar grubuna girer. Buğday tanesini koruyan kılıf olan kavuz, Kastamonu Siyez Buğdayına hastalıklara ve mantarlara karşı direnç kazandırır ve harman sırasında taneden ayrılmadığı için depolandığında ve tarlaya ekildiğinde zararlılara karşı da kendisini korur.

Kastamonu’da yağışlı ve nispeten sıcak hava koşullarının gerçekleştiği mayıs-haziran aylarında ekmeklik ve makarnalık buğday çeşitlerinin “Kara pas” (*Puccinia graminis* f. sp. *tritici*) hastalığından yoğun bir şekilde etkilenmelerine karşın, Kastamonu Siyez Buğdayı bu hastalığa karşı son derece dayanıklıdır. Ayrıca kavuzlu yapısı sayesinde zayıf topraklar ile soğuk iklim koşullarında yetişebilir ve toprak tuzluluğu gibi cansız (abiyotik) stres faktörlerine karşı da son derece dayanıklı bir yapı gösterir. Bu özellikleri nedeniyle son derece önemli bir bitki gen kaynağıdır.

Kastamonu Siyez Buğdayı, Kastamonu iklim koşullarında hem kışlık (sonbaharda ekim) ve hem de yazlık (erken ilkbaharda ekim) olarak yetiştirilebilir. Gübre ihtiyacı, ekmeklik ve makarnalık buğday çeşitlerine kıyasla oldukça azdır. Bu nedenle organik tarım amacıyla yapılacak üretim için de son derece uygundur.

Kastamonu Siyez Buğdayı, tanesinin içeriğinde yer alan besin öğeleri, un ve hamurunun kompozisyonu ile ekmeklik ve makarnalık buğdaylardan tamamen farklıdır. “Ekstra yumuşak” özellikteki taneleri, “çok yumuşak” ekmeklik buğdaydan daha yumuşaktır. Tanelerinin içeriğinde karbonhidrat değeri düşük iken, protein ve lif değeri oldukça yüksektir. Ayrıca gluten miktarı oldukça düşük olup; ekmeklik buğdaya göre daha fazla sarı lutein oranına sahiptir.

Kastamonu Siyez Buğdayının morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Kastamonu Siyez Buğdayının Morfolojik ve Agronomik Özellikleri	
<i>Bitkinin gelişme tabiatı</i>	Alternatif (hem kışlık ve hem de yazlık)
<i>Bitki büyüme şekli</i>	Dik ve yarı dik
<i>Başaklanma zamanı (Başakların % 50’sinde ilk başakçığın görüldüğü zaman)</i>	Ekimden 200-220 gün sonra Yazlık yetiştirmede: Ekimden 100-120 gün sonra

<i>Bitki boyu (sap, başak, kılçıklar ve çıkıntılar dahil)</i>	70-130 cm
<i>Sapın ortadan enine kesitinin kalınlık durumu</i>	Sapın içi boş ve sap orta özlü
<i>Yatmaya duyarlılık (iklim, toprak ve yetiştirme koşullarına bağlı olarak değişebilmektedir)</i>	Az, orta ya da çok yatma
<i>Sapta en üst boğum tüylülüğü</i>	Orta düzeyde
<i>Bayrak yaprakta kının mumsuluğu</i>	Yok veya çok zayıf
<i>Kılçıkta antosiyanin oluşumu</i>	Yok
<i>Başak tüylülüğü</i>	Yok
<i>Başakta mumsuluk</i>	Yok veya çok zayıf
<i>Kılçıkların dağılımı</i>	Başağın tamamına dağılmış
<i>Kılçık rengi</i>	Beyazımsı
<i>Alt dış kavuz tüylülüğü</i>	Yok
<i>Başak uzunluğu (kılçıklar ve çıkıntılar hariç)</i>	3,00-8,50 cm
<i>Başaktaki başakçık sayısı</i>	10-35 adet
<i>Başak rengi (olgunlukta)</i>	Beyaz
<i>Başağın profilden şekli</i>	Paralel kenarlı
<i>Başağın yoğunluğu</i>	Yoğun

Kastamonu Siyez Buğdayının Tane Kalite Özellikleri	
<i>Tane şekli</i>	Yumurta şeklinde
<i>Tane rengi</i>	Kırmızı
<i>Kavuz oranı (%)</i>	% 25-35
<i>Tane çapı</i>	2,00-3,00 mm
<i>Bin tane ağırlığı</i>	15-35 g
<i>Tane protein oranı (%)</i>	% 10-17
<i>Tane sertlik değeri (%)</i>	Ekstra yumuşak (Çok yumuşak ekmeklik buğdaydan daha yumuşak) % -15 ile % 5
<i>Kırma renk değeri L</i> (L değeri, tane örneklerinin parlaklığı ile ilgili olup; 100 olduğunda beyaz, 0 olduğunda siyah anlamına gelmektedir)	85-95
<i>Kırma renk değeri a</i> (a değeri “kırmızı-yeşil” rengin göstergesi olup; +a: “kırmızılık değeri” olarak ifade edilmektedir)	2,70-4,00
<i>Kırma renk değeri b</i> (+b: “sarılık değeri” olarak ifade edilmekte olup; b sarılık değerinin yüksek olması, beta karoten miktarının yüksek olduğunun göstergesidir)	13-18

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

İlk toprak hazırlığı genellikle ağustos ayında pullukla yapılır. Eylül-ekim aylarında çizer ve taban ile ekim için toprak hazırlığı tamamlanır.

2. Ekim

Kastamonu Siyez Buğdayı ekimi genellikle ekim- kasım ayları arasında yapılır. Az miktarda ekim yazlık olarak şubat-mart aylarında yapılır. Ekime hazır vaziyete getirilen tohum yatağına 20 -25 kg/da tohum atılır. Ekim genellikle mibzerle yapılmakla birlikte engebeli arazilerde fırır (gübre dağıtım makinesi) ile ekilip çizer ve taban ile toprağa gömülür.

3. Gübreleme

Ekim yapılacak araziye 3-4 yılda bir dekara 3-4 ton yanmış ahır gübresi verilerek toprağa karıştırılır. Ekim gübrelemesi ya yapılmaz ya da ekimde 20-20-0 kompoze gübre 20 kg/da olarak verilir. Üst gübreleme ihtiyaç görülmezse yapılmaz. Bazı üreticiler 15-20 kg/da amonyum nitrat, amonyum sülfat veya üre gübrelerinden birisi kullanır.

4. Sulama

Kastamonu Siyez Buğdayı ekim alanları kıraç alanlar olup sulama yapılmaz.

5. Hastalıkları, Zararları ve Mücadelesi

Hastalık ve zararlı mücadelesi genellikle yapılmaz. Sadece yabancı ot sorununun çok olduğu arazilerde ilaçlı yabancı ot mücadelesi yapılır.

6. Hasat, Harman, Depolama ve Ambalajlama

Kastamonu Siyez Buğdayı, biçerdöver veya deste yapan biçerlerle hasat edilir. Biçerdöverle hasat edilen ürünler birkaç gün güneşte kurutularak ambarlarda saklanır. Biçer ile hasat edilen ürünler kuruması beklenip patozdan geçirilerek ambarlarda depolanır. Tohumluk olarak kullanılacak ürünler selektörden geçirilerek ayıklanır. Ürün torba veya çuvalar içerisinde satışa sunulabilir.

7. Verim

Kastamonu Siyez Buğdayının verimi ortalama 200 kg/da olup 120-320 kg/da arasında arazi ve bakım şartlarına göre değişiklik gösterir.

Denetleme:

Denetimler, Kastamonu Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Kastamonu Ziraat Odası Kastamonu Üniversitesi, Ankara Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kastamonu Ticaret Borsasından oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii tarafından her bir üretim sezonunda aşağıda belirtilen 3 aşamada yılda 2 defadan az olmamak üzere gerçekleştirilir.

Kastamonu Siyez Buğdayının denetimi her bir üretim sezonunda başlıca 3 aşamada yapılacaktır:

- Kastamonu Siyez Buğdayının tarla üretim aşamasında denetimi: Kastamonu Siyez Buğdayının başaklanma döneminde morfolojik ve agronomik özelliklerine uygun olup olmadığı denetlenecektir.
- Kastamonu Siyez Buğdayının hasat sonrası depoda tane kalite denetimi: Hasat sonrası depoda kavuzlu ve kavuzsuz Kastamonu Siyez Buğdayı tanelerinde kalite özellikleri yönüyle denetim yapılacaktır.
- Kastamonu Siyez Buğdayının ambalajlama ve depolama denetimi: Satışa sunulacak ürünün üzerinde “Kastamonu Siyez Buğdayı” coğrafi işaretinin ve menşe adı ambleminin uygun biçimde kullanılarak ambalajlandığının ve uygun koşullarda depolandığının denetimi yapılacaktır.

Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır. Ürünün ayırt edici özellikleri kapsamında yapılacak analiz masrafları üretici sorumluluğundadır.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ziraat Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.