

No: 144 – Menş e Adı

SAFRANBOLU SAFRANI

Tescil Ettiren

SAFRANBOLU ESNAF VE SANAATKARLAR ODASI

Bu coğ rafi iş aret, 30.07.2010 tarih ve 27657-0 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğ rafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 21.05.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

Tescil No	: 144
Tescil Tarihi	: 18.03.2011
Başvuru No	: C2009/009
Başvuru Tarihi	: 21.05.2009
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Safranı
Ürün / Ürün Grubu	: Safran / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Safranbolu Esnaf ve Sanaatkarlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenimahalle Sadri Artunç C. Tuncel Apt. K.1 D.2 Safranbolu Karabük
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Safranbolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Safranı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Safranı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Safranı 2,5-3 cm uzunluğunda partiküller halinde parlak koyu kırmızı renkli, kendine has tat, koku ve aroması olan renk yoğunluğu açısından ise 1. sınıf safran standartlarının üzerinde Safranbolu yöresine ait tıbbi ve aromatik üründür.

Safran (*Crocus Sativus*) süsengiller (Iridaceae) familyasından, sonbaharda çiçek açan soğanlı bir kültür bitkisi olup, toprak üstü kısmı tek, toprak altı kısmı çok yıllıktır.

Safranın toprak altındaki soğan kısmı üç yıl süresince her yıl filiz vererek yeni bitkiyi oluşturur. Yeni bitki çiçek verdikten ve gelecek yılın soğanını oluşturduktan sonra toprak üstündeki kısmı kurur. Soğan kısmı, elips şeklinde alttan hafif basık ve kök kısmı hafif çukur, çevresi parlak açık kahverengi kabuklarla örülmüş, büyüklüğü 2-4 cm çapındadır. Toprak üstündeki kısmında bitkinin iğne şeklinde ince uzun yaprakları bulunmaktadır.

Çiçeklenme Ekim ayının ikinci veya üçüncü haftasından başlayarak 15-20 Kasım'a kadar sürmektedir. Erişkin düzeye gelmiş her bir bitkiden ortalama 7-8 adet çiçek alınır. Bitki boyu 20-30 cm kadardır. Çiçekler mor renklidir ve altı tane taç yaprakтан oluşmaktadır. Çiçekte üç adet erkek organ bulunmaktadır. Bir adet olan dişi organ (ovary), yumurta borusu ve tepecik (stigma)'den oluşmaktadır. Tepecik kısmı, erişkin bir bitkide uzunlukları 2,5-3 cm olan filament de denilen ipliksi görünümlü olarak üç parçaya ayrılır. Tepecik (stigma) parlak koyu kırmızı (kiremit) renktedir. Bitkinin yararlanılan organı bu üç parçalı olan tepecik kısmıdır. Safran olarak anılan kısım, bu dişi organdır.

- Ağırlığının 100 bin katı kadar boyama özelliği vardır.
- Dünyada üretilen diğer safranlardan, renk, aroma ve renklendirme özelliği bakımından kalitesinin yüksek olduğu bilinmektedir.
- Tarihte yöredeki 40 kadar köyde yetiştiriciliğinin yapıldığı yazılı kaynaklarda belirtilmekte olup 1000 yıldır üretimi yapılmaktadır.
- İklim açısından Karadeniz iklimi ile Orta Anadolu iklimi arasında geçit özelliği göstermesi sebebiyle mikro klima iklim şartları görülmektedir.

Bitkisel Özellikler;

Soğan: Soğan: Soğanlar, elips şeklinde alttan hafif basık ve kök kısmı hafif çukur, çevresi parlak açık kahverengi ve çok ince yapılı lifli kabuklarla kaplanmıştır. Büyüklüğü 2-4 cm çapındadır.

Kök: Soğanlarda üç farklı kök çeşidi ayırt edilmektedir.

1. Soğanların alt kısmından emici kökler çıkmaktadır ve bu kökler nispeten uzundur.
2. Soğanın filiz tomurcuklarının alt kısmından tek tek gelişen kontraktıl kökler çıkar.

Bu kökler kalın ve kısadır, ayrıca bu kökler sadece yüzeye yakın derinliğe ekilen soğanlardan çıkarlar. Bu köklerin asıl görevi yeni oluşan soğanların su ve besin madde alımlarını arttırmaktadır.

3. Emici kontraktıl kökler önceki kontraktıl köklerin oluşumundan üç hafta sonra ortaya çıkarlar ve diğerlerine göre daha uzun ve incedirler.

Yaprak: Her erişkin soğanda 6 yaprak bulunur. Yapraklar çimen benzeri olup boyları 15-30 cm uzunluğa erişirler ve ekim ayından mayıs ayına kadar toprak üzerinde yeşil kalırlar. Mayıs ayında yapraklar kurur. Yaprak gelişimi ile kök gelişimi beraber olmalıdır.

Çiçek: Çiçekler mor renkli olup çiğdeme benzer. Çiçek altı tane taç yapraktan oluşur. Çiçekte üç adet erkek ve bir adet dişi organ (ovary) bulunur. Çiçeğin asıl önemli olan organı dişi organ, olup yumurta borusu ve tepelik (stigma)'den oluşur. Tepelik kısmı, erişkin bir bitkide uzunlukları en az 2 cm olan filament de denilen ipliksi görünümlü olarak üç parçaya ayrılır. Tepelik parlak koyu kırmızı renktedir. Bitkinin yararlanılan organı bu üç parçalı olan tepelik kısmıdır. Safran olarak anılan kısım, bu dişi organdır.

Safranbolu safranının flamenlerdeki kimyasal özelliklerini tespit amacıyla kuru maddede yapılan analiz sonuçlarına göre aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Rutubet uçucu madde içeriği	(%) 9,6
Kül	(%) 4,9
Asitte çözünmeyen kül	(%) 0,1
Soğuk suda çözülen madde miktarı	(%) 62,0
Toplam azot	(%) 2,77
Ham selüloz	(%) 4,0
Acılık, pikrokrasim	83,0
Safranal	29,0
Renk yoğunluğu krosin	231,0

Safranbolu Safranının ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir.

Pikrokrosin (acılık) (kuru maddede): en az % 70

Safranal (kuru maddede): % 20 ile 50 arası

Krosin (renk yoğunluğu) (kuru maddede): en az % 190

Üretim Metodu:

Safranbolu ilçesi coğrafi konumu itibariyle Karadeniz iklimi ile İç Anadolu iklimi arasında geçiş özelliği gösterir.

Safran soğanlarının ekileceği arazi en az 2-3 defa sürülerek ekime hazır hale getirilir. Haziran başı itibariyle sökmek, kuruma ve dinlenme periyotlarının ardından soğanların ekimi ağustos ayının 15'i ile 30'u arasında gerçekleştirilir. Ekim elle çapalamada 30 cm, makineyle çapalamada 50-80 cm aralıklarla açılan çizilere veya sırta ekim şeklinde yapılır. İlk ekim zamanında soğanlar, 12-15 cm sıra üzeri mesafelerde 10-15 cm derinlikte açılan çukurlara elle ekilir. Soğanlar ilk ekimin ardından toprak altında ikinci yıl ve üçüncü yıl üremeye devam ederek bitki aralıkları birbirine yaklaşım sağladıkları için 12-15 cm olan sıra üzeri mesafeleri üçüncü yılda 5-8 cm'e kadar daralabilir. Sıra mesafesinin daralmasına bağlı olarak üründe verimin artırılması için üçüncü yılın sonundaki ürün hasadından sonra toprak altındaki soğanlar çıkartılarak tekrar ilk ekim işlemi uygulanır. İlk ekim işleminin ardından soğanların üzerine dekara 4-6 ton yanmış çiftlik gübresi serilerek toprakla kapatılır.

Safran çok yıllık bir bitki olduğu için toprak ve yaprak tahlil sonuçlarına göre ihtiyaç duyulursa kimyasal gübreleme yapılabilir. Gübre, ekimle birlikte veya çapalama sırasında verilir.

Çapalama; yabancı ot yoğunluğuna bağlı olarak yılda 3-5 kez elle veya çapa alet ve makineleri ile yapılmalıdır. Çapalamada soğanlara zarar verilmemelidir.

Zirai mücadele; safrana ciddi zarar veren Rhizoctoria Crocorum isimli fungal bir hastalık soğanlarda zarar oluşturan toprak altı zararlıları ve tarlada soğanları yiyerek zarar oluşturan köstebek ve sıçanlara karşı kimyasal ve mekanik mücadele yapılmadır.

Safran çiçeğinin hasadı, sabah erken saatlerde çiçekler gonca halindeyken elle yapılmalıdır. Hasadı yapılan çiçekler doğal şartlarda ışıık alan kapalı bir ortamda oda sıcaklığında temiz bir tülbent üzerine serilerek kurutulur. Dođal şartlara bağlı kalarak her hangi bir kimyasal kullanılmaksızın farklı sıcaklıklarda da kurutma işlemi yapılabilir.

Kurutma işlemi biten filamentler kuru cam kavanoz içinde muhafaza edilir. Ürünün saklama koşulu çok önemlidir. Hasadı yapılan safran çiçeklerinden erkek ve dişi organlar (ovary) ayrılır. Dişi organ, doğal şartlarda ışıık alan kapalı bir ortamda, oda sıcaklığında ve temiz bir tülbent üzerine serilerek kurutulur. Kurutma işlemini müteakiben safran, kuru temiz cam bir kavanoz içerisinde muhafaza edilir. Her yıl Safranbolu Safranı üretim miktarlarını gösteren tartı tutanakları üreticilerce kayıt altına alınır.

Özellikle tat, koku ve aromasını bozacak nemli, rutubetli ortamlardan uzak, direkt güneş ışığı almayan, yarı gölge alanlar depolamada tercih edilir.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Esnaf ve Sanatkârlar Odasının koordinasyonunda ve Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Safranbolu Ticaret Odasından bir, Safranbolu Ziraat Odasından bir ve Safranbolu Esnaf ve Sanatkârlar Odasından iki kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Safranbolu Safranının denetimi, denetim mercii tarafından aşağıdaki kriterlere göre yapılır.

- Bitkilerin coğrafi sınırdaki yetiştirilmesi ve Safranbolu Safranının coğrafi sınırdaki üretilmesi,
- Safranbolu Safranının pikrokrosin, safranal ve krosin gibi ayırt edici özellikleri,
- Kurutma koşulları,
- Saklama koşulları,
- Kayıt altına alınan tartı tutanakları ile üreticiler veya işletmeler tarafından düzenlenen fatura veya harcama pusulaları,
- Safranbolu Safranı ibaresinin, logonun ve menşe adı ambleminin kullanımının 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.