

No: 640 – Menş e Adı

KARAMANLI REZENESİ

Tescil Ettiren

KARAMANLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 640
Tescil Tarihi	: 04.01.2021
Başvuru No	: C2018/118
Başvuru Tarihi	: 21.05.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Karamanlı Rezenesi
Ürün / Ürün Grubu	: Rezene / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karamanlı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Fatih Cad. Karamanlı / BURDUR
Coğrafi Sınırı	: Burdur ili Karamanlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karamanlı Rezenesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karamanlı Rezenesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rezene (*Foeniculum vulgare*) maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından iki metreye kadar boylanan iki yıllık kokulu otsu bir bitkidir. Karamanlı’da yetiştirilen rezenenin yaprakları saplı ve tüysüz, gövdesi dik, içi boş silindirik şeklindedir. Rezenenin çiçekleri uzun saplı ve bileşik şemsiye durumundadır. Meyveleri silindirik şeklinde tüysüz ve yeşilimsi esmer renktedir. Protein ve yağ bakımından zengin bir bitki olan Karamanlı Rezenesinin ortalama yağ oranı $8,12 \pm 0,20$ ve protein oranı $14,97 \pm 0,20$ ’tir. Bu durumun ortaya çıkmasında Karamanlı bölgesinde salma sulama yönteminin terk edilerek iyi tarım uygulamaları kapsamında yağmurlama ve damla sulama yöntemlerine geçiş etkili olmaktadır. Sulamanın yapıldığı barajların çoğunlukla bölgede bulunan doğal kaynak sularından gelen yüksek mineralli sularla beslenmesi bitkilerdeki protein ve yağ oranlarının yükselmesine katkı sağlar. Böylelikle hem ürünün verimi artar hem de sulamanın çevreye verdiği olumsuz etki azaltılarak tarım alanlarının korunması sağlanır.

Karamanlı Rezenesi element ve enerji değerlerinin yanı sıra uçucu yağ oranlarının ve uçucu yağ bileşenlerinin yüksek olması nedeniyle ilaç ve gıda sanayinde tercih edilir. Bölgede üretilen rezeneler bitki ve tohumları birlikte bir bütün halinde ambalajlanıp tüketildiği gibi işlenerek sadece tohumları ile veya ilaç ve diğer gıda sanayinde farklı türlerde kullanılır.

Karamanlı Rezenesinin uçucu yağ oranı $2,05 \pm 0,25$ ’tir. Karamanlı Rezenesinin bir diğer önemli bileşeni ise trans-anethol oranıdır. Trans-anethol oranını 70 ile 81 arasında değişir.

Üretim Metodu:

Karamanlı ilçesinde üretilen Karamanlı Rezenesinin ekimi, ocak ayının son haftası veya şubat ayının ilk haftalarında (mevsimsel faktörlere bağlı olarak) ekim yapılacak olan tarlanın pullukla sürülüp ardından kazayağı ve diskaro ile toprağın hazır hale getirilmesi ile başlar. Nisan ayının ilk haftası ile mayıs ayının ilk haftası arasında dekara yaklaşık 1,5 kg olacak şekilde elle serpmeye veya makine ile ekim yapılır. Ekim dönemi ve bitkinin çıkışına bağlı olarak nisan ayının sonunda başlayan yabancı otlar mücadelesi mayıs ayının sonuna kadar devam eder. Yabancı otlarla mücadelede ilaçlama yapılmaz. Elle çapalama yöntemi uygulanır.

Sulama; yağmurlama veya damlama sulama yöntemi ile iklim şartlarına bağlı olarak 1, 2 veya 3 kez yapılır. Ayrıca bölgede yoğun olarak yapılan arıcılık faaliyetleri rezenenin çiçek evresinde veriminin artmasına katkı sağlar. Sulamanın yapıldığı dönemlerde bitki boyu yükselmeye başladığından yabancı otlarla mücadele çok fazla gerekmemekle birlikte çapalama döneminde boyu bitki boyuna gelmiş yabancı otlar bulunuyor ise bu otlar elle yolunarak bitkiden uzaklaştırılır. Ağustos ayının ikinci haftasından itibaren ürünün hasadına başlanır. Mevsimsel faktörlere bağlı olarak hasat dönemi eylül ayının ilk haftasına kadar devam edebilir. Uygun olan zaman diliminde hasadı yapılan Karamanlı Rezenesi; temiz, kuru ve havadar bir ortamda istenilen kuruluğa ulaşıncaya kadar kurutulur. Kurutma sırasında ürünler birkaç defa kontrol edilerek yapraklarından ve ince dallarından daha geç kuruyan sap (ana gövde) kısımlarının istenilen kurulukta olması sağlanır. Bu kurutma süreci yapılırken kesinlikle yağmur suyuna maruz bırakılmaz ve kuru bir ortamda tutularak hasat süreci tamamlanır. Hasadı tamamlanan ürün yerle temas etmeyecek ve hava alacak biçimde uygun torbalara konularak kuru ve nemsiz bir ortamda depolanması yapılır.

Hasadı yapılan rezene kuru bir torba veya naylon poşet yardımı ile ambalajlanarak ve üzerinde Karamanlı Rezenesi yazılarak satılacaktır. Ayrıca, rezene bitkisinin toptancılığını yapan işletmelere Karamanlı Rezenesi olarak faturalandırılmak ve torbasının üzerinde Karamanlı Rezenesi yazılmak kaydıyla toptan olarak satışı gerçekleştirilebilecektir.

Denetleme:

Denetim mercii; Karamanlı Belediyesi koordinatörlüğünde Karamanlı Belediyesi, Karamanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karamanlı Ziraat Odasında görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşur.

Denetimler; her yeni tesisin (üreticinin) ziraat odasına ibrazında bir kez, her çiçeklenme döneminde (nisan-mayıs) bir kez ve her hasat döneminde (ağustos-eylül) bir kez olmak üzere veya ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde ürünün yapısı, ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır, ürünün ekim ve hasat metodu, ürün üzerinde kullanılan ilaç vb. kimyasal türü ve miktarı gibi kalitesini ve standardını etkileyen unsurların tamamı (kuruluşu, depolandığı ortam vs.) denetlenecektir. Ayrıca hasat edilen ürünlerin uçucu yağ oranları denetlenerek en az % 1,80 olması kontrol edilecektir.

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.