

No: 531 – Menş e Adı

KADİRLİ TURPU

Tescil Ettiren

KADİRLİ TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 531
Tescil Tarihi	: 04.09.2020
Başvuru No	: C2018/121
Başvuru Tarihi	: 01.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Turpu
Ürün / Ürün Grubu	: Turp / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kadirli Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dervişpaşa Mahallesi 500 Sokak No: 1 Kadirli OSMANİYE
Coğrafi Sınırı	: Osmaniye ili Kadirli, Sumbas ve Merkez ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kadirli Turpu ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Turpu ibaresi, belirtilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Turpunun yetiştiği yerlerdeki sıcaklık, çimlenme döneminde 20-25 °C, yetiştirme döneminde 14-16 °C'dir. Kadirli Turpu yetiştirilen topraklar, pH değeri açısından hafif alkalidir ve genel itibari ile yüksek potasyum oranlarına sahiptir. Tınlı, organik maddece zengin ve alkali toprak Kadirli Turpunun düzgün şekilli, tat ve aromasının iyi bir şekilde olmasını sağlar. Kadirli Turpunun dış kabuk rengi parlak kırmızı renkli, iç rengi beyaz, yuvarlak, ortalama 150-200 g yumru ağırlığındadır. Tat ve aroması diğer turplardan farklı olarak, yenilirken rahatsız etmeyecek şekilde hafif acı tada sahiptir.

Kadirli Turpunun sertlik değerlerinin yüksek olması tüketim sırasında turplara gevrek bir yapı kazandırır. Kadirli Turpunun pH değeri 4,4 civarında olup orta seviyede bir asitliğe sahiptir. pH değerinin düşük olması, tüketimde ürün duyuusal özelliklerinin daha iyi algılanmasına neden olur.

Tablo: Kadirli Turpunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Boy	70±5 mm
Çap	61±4 mm
Tane ağırlık	175±25 g
Sertlik	10±0,5 N
Kuru madde (%)	3,8±0,5
pH	4,42±0,3

Üretim Metodu:

Kadirli Turpunda tohum; elle, mekanik veya pnomatik mibzerle ekim yapılır. Sulama, gübreleme ve bakım işlemleri yetiştirme döneminde yapılır. Hasat için önce traktörle sürüm yapılır. Arkasından tarım işçileri tarafından toplanarak römorklara yüklenir. Daha sonra yıkama yerlerine taşınır. Yıkılır ve torbalanır. Pazarlamaya hazır hale getirilir.

Tohumun Elde Edilmesi: Lahanagillerde çiçekler erselik yapıda olmasına rağmen yabancı tozlanma hâkimdir. Bunda çiçeklenmenin kademeli olması, çiçeklerdeki erkek organlardaki boy farklılığı yanında, dişi organın erkek organlardan önce çiçek kabul etme dönemine girişinin (protojen) ve kendiyile uyumsuzluğun da rolü bulunur. Tohum saflığının ve kalitesinin korunabilmesi amacıyla yabancı tozlanmayı engellemek için izolasyon mesafesinin ayarlanması tohum üreticileri tarafından mutlaka dikkate alınmalıdır.

Toprak Hazırlığı ve Gübreleme: Toprak ekimden önce dipkazan ve pulluk ile çok iyi işlenip, yabancı otlardan temizlendikten sonra toprak 15-20 cm derinlikte sürülür. Toprağa ticari taban gübresi verildikten sonra diskaro çekilir.

Ekim: Kadirli Turpu tohum ekimi genellikle yetiştirme yerlerine doğrudan mibzerle yapılır. Ekim normu olarak 13 cm x 12-13 cm ekim yapılır. Kadirli Turpunda mibzerle ekimde dekara ortalama 500-700 gr turp tohumu yeterlidir. Kadirli Turpu ekimi ağustos-ekim ayları arasında yapılır. Ayrıca serpmek ekim yöntemi de kullanılır. Serpmek ekim yönteminde dekara 800 g -1500 g arasında turp tohumu ekimi yapılır.

Gübreleme: Ekimde taban gübresi olarak dekara 20 kg 15-15-15 gübresi veya 20 kg 20-20-20 gübresi verilir. Üst gübresi olarak dekara 15-20 kg amonyum sülfat verilir (2-3 defada). Ayrıca gelişimin daha iyi olması için üstten yaprak gübreleri de verilir.

Sulama: Ekim sonrası tohumun çimlenmesi için bir ekimde bir de çıkışta 2 saat yağmurlama sulama yapılır. Hava şartlarına bağlı olmak üzere 2 defa sulama yeterlidir. Ayrıca yağışların az olduğu dönemlerde sulama ihtiyacının karşılanması için 3-5 defa daha salma ya da yağmurlama sulama yapılabilir.

Zirai Mücadele: Kadirli Turpunda zirai mücadele toprak ilaçlaması olarak yapılır. Kadirli Turpunun belirgin bir hastalık ve zararlısı bulunmaz.

Hasat: Kadirli Turpunun hasadı kasım, aralık, ocak, şubat ve mart aylarında yapılır. Hasat işlemi bir seferde yapılır. Hasat olgunluğuna gelmiş turplar koflaşmadan ve odunlaşmadan elle sökülerek ve kazık köklerin uç kısmı ve yaprakları kesilerek hasat edilir. Kadirli Turpunda, bakım şartlarına ve arazi yapısına göre değişmekle birlikte, dekardan ortalama 3-5 ton arasında verim alınabilir.

İşleme (Pazara Hazırlama): Kadirli Turpunun pazara hazırlanmasında başlıca işleme yıkamadır. Sabahın erken saatlerinde hasadı yapılan turplara, aynı gün içinde, çamurdan arındırmak amacıyla yıkama işlemi yapılır. Bu işlem için traktörlerle işleme tesislerine getirilen turplar, burada işçiler tarafından yıkanır. Yıkama işlemi, iki şekilde gerçekleşir. Birincisi, üretici tüccarların kendi işleme tesislerinde, su dolu havuzlara dökülen turplara tazyikli su tutarak yapılır. İkincisi, diğer tüccarların ilçe sınırlarından geçen Savrun Çayı üzerinde kurdukları havuzlarda gerçekleştirilir. Bentlerle bölünerek oluşturulan havuzlarda, turplara tazyikli su verilerek, yıkama işlemi yapılır.

Ambalajlama ve Paketleme: Kadirli Turpunun ambalajlama ve paketleme işlemi, iki şekildedir. Birincisi, makine ve çeşitli araçlar kullanılan işleme tesislerinde; ikincisi Savrun çayındaki havuzlarda gerçekleştirilir. İşleme tesislerinde, yıkama havuzlarından direkt olarak bir düzeneğe aktarılan turplar, düzenek aracılığıyla işleme bandına (yukarı doğru hammaddeyi taşımak için kullanılan elevatör bant) boşaltılır. Turplar iriliklerine göre sınıflandırıldıktan sonra, basit düzenekler kullanılarak ambalajlanır. Savrun Çayı'ndaki havuzlarda ise, herhangi bir makine ya da araçtan yararlanmadan ambalajlama işlemi yapılır. Turpun ambalajlanması ve paketlenmesinde dağıtım ambalajı kullanılır. Ambalaj materyali olarak, dış ortam koşulları ve neme karşı iyi direnç gösteren saydam polietilen (PE) torbalar kullanılır. 20 kg olarak hazırlanan bu plastik torbalara, ürün dayanıklılığını artırmak amacıyla bir miktar da su ilave edilir.

Taşıma: Turpun taşıma işlemi iki aşamada gerçekleştirilir. Birinci aşama, hasadı yapılan turpun üretici tüccarlar tarafından traktörlerle işleme tesislerine getirilir. Bu aşamada, turpu taşımak için herhangi bir ambalaj materyali kullanılmaz, turplar dökme olarak römorklara yüklenir. İlk aşamada, taşıma mesafesi genellikle kısadır. İkinci aşamada, işleme tesislerinde yıkanıp paketlenen turplar kamyonlara yüklenerek yurtiçi tüketici bölgelerine ulaştırılır.

Denetleme:

Denetimler, Kadirli Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Kadirli Ticaret Borsası, Kadirli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kadirli Ziraat Odası ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetim mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak üretim dönemlerinde, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir:

1. Tohumun elde edilmesinin denetlenmesi: Üretim metodunda belirtilen tohum elde edilmesi süreçlerinin denetlenmesi,

2. Ekim Zamanının Denetlenmesi: Turpun en uygun sıcaklık isteğine uygun zamanda ekilmesinin denetlenmesi,
3. Tohumun Ekilmesi: Üretim metodunda belirtilen dışında çok seyrek ya da çok sık ekim yapılmamasının denetlenmesi.

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.