

**No: 1253 – Mahreç İşareti**

**TARAKLI ENGİNARI**

Tescil Ettiren

**SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1253
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.11.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000046
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Taraklı Enginarı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hanlı Merkez Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. Adapazarı SAKARYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sakarya ili Taraklı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Taraklı Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Taraklı Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Taraklı Enginarı; Latince tür adı *Cynara scolymus* L. olan Taraklı ilçesinde geçici ve erkenci nitelikteki enginar bitkilerinden üretilen bir sebzedir. Taraklı Enginarı bitkisi yaklaşık 1,7 metreye kadar boyanabilir. Bitkide baş sayısı genellikle 5-8 adet arasında değişir. Ana baş ağırlığı uygun verim şartlarında 400 grama kadar ulaşabilir. Mavimsi-mor renklerde çiçekleri olan enginar bitkisinin çiçek tablası iri ve topuz biçimini andırır.

Taraklı Enginarı, serin ve ılıman iklim kuşağında yetiştiriciliğe uygun bir bitkidir. Yetiştiricilik ve iklimle bağlı olarak yaklaşık 6 aylık süre zarfında ürünün üretim aşamaları ve hasadı gerçekleştirilmiş olur.

Taraklı Enginarı; çok yıllık geniş, derin ve kuvvetli bir kök sistemine sahip, toprak altı gövdesi de çok yıllık, toprak üstü organları tek yıllık olan baş ve yapraklarından çeşitli şekillerde faydalanılan bir sebzedir. Bitkinin yenilen kısmı açmamış çiçeklerinin geniş ve etli çiçek tablası ile brakte adı verilen enginar başındaki etli dip kısımlarıdır. Enginarın sebze olarak değerlendirilen kısmı, olgunlaşmamış çiçek tablası ve bunun üzerindeki brakte yapraklarıdır. Baş üzerinde bulunan bu brakte yapraklarının etli kısımları tüketilir.

Bitkide kök gövdesi üzerindeki uyur gözler, sonbaharda ilk yağmurlardan sonra veya sulandıktan sonra uyanıp sürerek ertesi yıl ürün verecek bitkileri meydana getirir. Bitki kökleri çok yıllık olduğundan aynı kökten dolayısıyla bitkiden ortalama 4 yıl kadar istenilen verim alınabilir.

Erkenci Taraklı Enginarı; yapraklarının kenarları düz (yırtmaçsız) daha sonra oluşan yaprakların kenarı yırtmaçlıdır. Enginar başı orta irilikte gevşek yapılı, nispeten uzun silindirik şeklindedir. Taze tüketime uygundur ve brakte yaprakları ile çiçek tablası tüketime konu olur. Başın brakte yaprakları uzun-dar ve gevşek bir yapı gösterir. Başın dış tarafındaki brakte yaprakları koyu yeşil, iç kısımları ise açık yeşil renklidir. Özellikle kış ayları soğuklarından olumsuz etkilenir.

Geçici Taraklı Enginarı ise nispeten daha iri, yuvarlak, sıkı ve ağırdır. Taze tüketimin yanında konservelik olarak da tercih edilir. Çiçekleri ve kesiti mavimsi-mor renk ve tonlarındadır. Bu enginarın üretim döngüsü daha uzun olabilmektedir.

Taraklı Enginarı; taze tüketime ve konserveye işlemeye uygun bir ürün olup dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Taraklı Enginarının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Taraklı Enginarı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla/Bahçe Tesisi: Yeni kurulacak enginar plantasyonlarında dikiminden önce toprak derin sürülmeli ve yeterince gübre verilmelidir. Derin sürümden sonra diskaro, tırmık vb. uygun tarım alet/ekipmanları ile toprak işlenmeli ve toprak yeterince havalandırılarak dikime hazır duruma getirilmelidir. Ayrıca güneye meyilli ve/veya güneye bakan tarım arazilerinin kullanımı erkenci üretim için avantaj sağlar.

Taraklı Enginarının üretimi daha çok vejetatif yöntemler ile yapılır. Bu şekil üretim dip sürgünleri ve bitkinin kök parçaları ile gerçekleştirilir. Tohumla üretim yapılacak ise tohumlardan fideler yetiştirilerek üretime yön verilir. Ancak ekim daha çok ana bitkinin dip sürgünlerinin çoğaltılmasıyla gerçekleştirilir.

Enginar bitkisi için ilk ekim zamanı nisan ve mayıs aylarıdır. Dikim ana bitki gövdesinde bulunan gözlerden sürmüş fidelerin ayrılıp dikilmesi ile gerçekleşir. Her kökten ortalama 20 sürgün çıkar. 25-40 cm uzunluğundaki sürgünler dikim için tercih edilir. Sürgün alınacak bitkinin etrafı ortalama 12 cm derinlikte açılır ve dip sürgünleri dikkatlice bıçak ile kesilerek alınır. Alınan sürgünlerde yaprak temizliği yapılması tavsiye edilir. Dikimi takiben can suyu verilir. Dikilecek olan dip sürgünlerinin kök boğaz çapının 2-2,5 cm kadar olması köklendirme oranını artırır. Dip sürgünlerinin köklenmesi için sulama çok önemlidir. Sulama yapılması dip sürgünlerinin gelişimini olumlu yönde etkiler. Ancak kökten ayrılırken ana bitkiye zarar verilmez ve sürgünler ana bitkiden kesilerek dikilir. İlk yıl bitki normal döngüye girer. Bitki ideal verimini uygun koşullar sağlandığında 3-4 yıl kadar devam ettirir. Verim düşmeye başlayınca ekim yenilenir.

Dikimde her bir sürgün için ortalama 1 m<sup>2</sup> alan ayrılması yeterli olur. En uygun dikim masuraları üzerine sıra arası ve üzeri ortalama 1 m x 1 m mesafe ile yapılır. Sonrasında yaklaşık 40 cm genişliğinde ve 25 cm derinlikte çanak şeklinde ocaklar açılır. Daha önceden araziye gübre verilmemiş ise her ocağa yeterince gübre konularak toprak ile iyice karıştırılır.

Toprak ve İklim İstekleri: Taraklı Enginarı yetiştiriciliğinde; yeterince su kapasitesine sahip, humuslu, iyi drene edilebilen, derin, tınlı-kumlu toprak yapısı özellikleri istenir.

İdeal iklim koşulları enginar bitkisi için serin ve ılıman iklim koşullarıdır. Optimum gelişme sıcaklığı 15-18°C aralığıdır. Bunun yanında uygun sulama koşulları bitkiye sağlanmalıdır. Mevsim ilk donlarından bitki olumsuz etkilenir. Erkenci özellik gösteren enginarlarda, erkenci ve turfanda ürünün oluşumu sekteye uğrar. İlkbahar döneminde oluşan kurak ve sıcak havalar ise özellikle geçici enginarlarda başların/tablaların küçük kalmasına, gevrekliğinin azalmasına, acılaşmasına ve lifli yapıya neden olur. Sıcaklık artışları ile başlar/tablalar çiçeklenmeye yüz tutar ve üründe istenilen verim düşer.

Sulama: Taraklı Enginarı gelişme ve büyüme döneminde fazlaca suya gereksinim duyar. Bitkinin sulanmasında; karıklara su salma ya da damlama sulama yöntemi daha çok tercih edilmeli ve haftada iki kez olmak üzere hasat dönemine kadar sulama yapılır. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından belirlenen periyodik sürelerde yeterince sulama yapılması üründe kalite ve verim bakımından önem arz eder.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Enginar üretiminde gübreleme işlemi iki farklı dönemde yapılır. Çok yıllık bir sebze olması nedeniyle enginar bitkisinde; plantasyon kurulmadan önce ilk gübreleme ve bitki gelişim döneminde ikinci gübreleme yapılır. İlk gübrelemenin doğru ve zamanında yapılması önem arz eder. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca ihtiyaca göre ahır/çiftlik gübresi kullanılması tavsiye edilir.

Hasattan sonra bitki artıklarının uygun şekilde bertaraf edilmesi, bitki hastalık, zararlıları vb. ile bulaşık olan alanlarda uygun sürelerde ekim nöbeti uygulanması, fazla sulama yapılmaması, çok erken ve sık ekimden kaçınılması, yabancı otlara karşı çapalama yapılması, zirai mücadelede başlıca alınabilecek kültürel önlemlerdir.

Ayrıca ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot, bitki hastalık ve zararlıları ile mücadele yapılır.

Hasat: Ürün hasadı; uygun yetiştiricilik, iklim ve verim koşullarına bağlı olarak takriben yılın kış ve ilkbahar aylarıdır. Enginarlarda başlar yeterince irileşmiş olmalı, bu başlar açılmaya başlamadan önce hasat edilmelidir. Enginarlarda istenilen hasat olgunluğu için dikkat edilecek en önemli husus, başın fazla büyümeden ve kartlaşmadan toplanmasıdır. Başı taşıyan sap kısmının da sertleşmemiş olması hafif esnek yapıda olması istenir. Ayrıca brakte yaprakların kapalı olması, açılmaması taze tüketim için önemli bir hasat kistasıdır. Diğer yandan konservelik enginarlarda tablalarının tam iriliğini alması beklenir.

Üründe hasat; baş kısımlarının ortalama 15 cm altından sap ile birlikte keskin bir bıçak ile kesilmesi suretiyle yapılır. Enginarlar iriliklerine göre tasnif edilir. Hasarlı, zedelenmiş vb. istenilmeyen enginarlar ayrılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; hasattan hemen sonra pazarlanamayacaksa nispeten nemli, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünün depolanmasında yeterli hava dolaşımına izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza ve depolamalar için; sıcaklık ve nem kontrolünün yapılabilirdiği, soğuk zincir koşullarının sağlandığı, modern depolarda muhafaza işlemleri gerçekleştirilir.

Piyasaya Arz: Taraklı Enginarı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Taraklı ilçesinde uzun yıllardır üretilen, üretildiği coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve üretilmesi emek isteyen Taraklı Enginarının coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur. Taraklı Enginarının, tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ile Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Taraklı Enginarı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, muhafazası ve depolanması ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.