

No: 1505 – Mahreç İşareti

ADANA YER FISTIĞI

Tescil Ettiren

CEYHAN TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1505
Tescil Tarihi	: 24.11.2023
Başvuru No	: C2021/000086
Başvuru Tarihi	: 28.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Yer Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yer fıstığı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ceyhan Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Türübaş Mahallesi İstasyon Caddesi No:17 ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Yer Fıstığı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Yer Fıstığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Adana Yer Fıstığı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Yer Fıstığı; Latince tür adı *Arachis hypogaea* L. olan baklagiller familyasının içinde yer alan ve Adana ili içerisinde yetiştirilen, tek yıllık ve yazlık bitkinin meyvesi olan yer fıstığıdır. Üretimde en çok Virginia çeşidi tercih edilir.

Adana Yer Fıstığı, genellikle çerezlik olarak satışa sunulur ve yağı çıkarılarak da kullanılır. Tüketime sunulan sert kabuklu meyvelerinde en az %45 oranında yağ bulunur.

Adana Yer Fıstığı, coğrafi sınırdaki iklimsel olarak yaz sezonunun uzun sürmesi nedeniyle birinci ve ikinci ürün olarak ekilir. Adana ilinden geçen Ceyhan Nehri ve Seyhan Nehri Adana Yer Fıstığının ekim alanlarının toprak yapısının alüvyonlu, gevşek, kumlu-tınlı ve taban suyu fazla yüksek olmayan yapıda olmasını sağlar. Ayrıca bitkinin toprak altında insan tüketimine konu yer fıstığı olarak gelişen tohum tutumunu kolaylaştırılır ve bu fıstıkların iri olmasını sağlar. Ayrıca coğrafi sınırın sıcak iklim koşulları ve ideal güneşlenme olanakları; ürünün olgunlaşmasını ve kurutulmasını da kolaylaştırır.

Tablo 1. Adana Yer Fıstığının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
Bitki başına meyve ağırlığı (g)	30	100
Bitki başına meyve sayısı (adet)	15	40
Kabuk iç oranı (%)	50	80
Yağ oranı (%)	45	55
Meyve verimi (kg/da)	250	500
Yağ verimi (kg/da)	120	240
1000 dane ağırlığı (g)	550	1000
Protein oranı (%)	19	30

Üretim Metodu:

Adana Yer Fıstığının üretiminde en çok, *Arachis hypogaea* L. türü baklagiller familyasının içinde yer alan Virginia çeşidi tercih edilir. Toplam gelişme süresi 110-160 gün olan Adana Yer Fıstığının bitkisinin tohum

ekiminden 7-10 gün sonra çıkışlar başlar, 25-35 günde gelişir, 30-40 günde çiçeklenme olur ve 30-35 günde ürün olgunlaşır.

Adana Yer Fıstığının ekimi; birinci üründe nisan ayında, ikinci üründe ise haziran ayında yapılır. Bu nedenle Adana Yer Fıstığı birinci üründe de ikinci üründe de erkenci özellik gösterir.

Adana Yer Fıstığının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Toprak ve Tohum Hazırlığı:

Birinci (ana) ürün yer fıstığı ekimlerinden önce, tarla sonbaharda ön bitkinin hasatından sonra 20-25 cm derinlikte pullukla sürülür. Kış döneminde çıkan otlar, şubat ayında diskaro ile bir kat işlenerek toprağa karıştırılır. Nisan ayında ise sırasıyla goble disk, diskaro, elle ya da firfırta gübreleme, diskaro ve sürgü işlemleri yapıldıktan sonra toprak ekime hazırlanır. İkinci ürün ekiminde ise hububat hasatından sonra tarlaya tav suyu verilip goble disk, diskaro, gerekli gübreleme, diskaro ve sürgü işlemleri ile toprak ekime hazırlanır. İkinci ürün haziran ayında ekildiğinden mayıs ayından sonra havanın sıcak ve kuru olması nedeniyle toprak tavının muhafazasında dikkatli davranılır. Adana Yer Fıstığının ekimi, toprak tava gelmeden kesinlikle yapılmaz. Toprak, 3-4 yılda bir dip kazanla sürülerek taban taşları kırılır. Adana Yer Fıstığı kabuklu meyve tanelerine kapsül denir ve kapsüllerin içi tohumluk amacıyla elle veya makine ile çıkarılır.

Ekim:

Birinci ürün ekim işlemi nisan ayında yapılır. İkinci ürün ekim işlemi haziran ayında yapılır. Erken ekimlerde toprak sıcaklığı daha düşük olduğu için çıkışlar 2-3 haftayı bulabilir ve bu sürede çıkan fideler hastalanıp ölebilir. Toprak sıcaklığı 20°C'ye ulaştıktan sonra yapılan ekimlerde bir haftada çıkışlar başlar. Ekimler, en geç haziranın ikinci yarısına kadar bitirilir. Aksi takdirde hasat ve kurutma yağışlı dönemlere sarkacağından hasat kayıpları artar. İkinci ürün yer fıstığı ekimi, buğday gibi birinci ürün hasatından hemen sonradır. Mayıs ayında hasat edilebilen taze fasulye, kolza, fiğ, turfanda patates, taze bakla ve kabak ile haziran başlarında hasat edilebilen hububat hasatından hemen sonra da ikinci ürün olarak yer fıstığı ekilebilir. Adana'da bu tarihlerden daha önce toprak sıcaklığı kontrol edilerek ekim yapılabilir. Adana Yer Fıstığı sıra arası 60-70 cm ve sıra üzeri 15-20 cm mesafelerde, 4-8 cm derine ekilir.

Ekim, çapa bitkileri için imal edilmiş ve yer fıstığına uygun ekim plakaları takılan havalı mibzerle yapılabildiği gibi, pamuk mibzerlerinin kovaları çıkarıldıktan sonra elle de yapılabilir. Ancak, elle yapılan ekimlerde sıra üzeri mesafelerin ayarlanmasına dikkate edilir. Tekniğine uygun bir gübreleme için en azından 3-5 yılda bir toprak analizi yaptırılarak gübreleme programı belirlenir.

Ekimi yapılan Adana Yer Fıstığı tohumları toprak sıcaklığına bağlı olarak 7-10 gün sonra çıkmaya başlar ve bundan sonra bitkiler hızla gelişmeye başlayarak zamanında yapılması gereken bazı bakım işlerine ihtiyaç duyarlar. Başlıca bakım işleri; çapalama, yabancı ot kontrolü, boğaz doldurma, sulama ve hastalık ve zararlılarla mücadeledir. Adana Yer Fıstığı kendisinden sonra gelen bitkiye azotça zengin ve işlenmiş bir toprak bırakır. Adana Yer Fıstığı kazık köklü bir bitki olduğu için kendinden önce arta kalan gübrelerden çok iyi yararlanır.

Sulama:

Bitkilerin su ihtiyacı, genellikle yağmur suyu ile karşılanır. Ancak gereken durumlarda, salma ya da damlama sulama sistemleri kullanılır ve Seyhan Nehri veya Ceyhan Nehrinden su takviyesi yapılır.

Hasat:

Adana Yer Fıstığında hasat, birinci ürün için ağustos ayının ilk haftasından son haftasına kadar, ikinci ürün için ekim ayının ilk haftasından son haftasına kadar devam eder. Hasat işlemi; bitkilerin topraktan sökülmesi ile sökülen bitkilerin kuruduktan sonra harmanlanması olmak üzere iki aşamadan oluşur.

Söküm; bitkilerin topraktan köklenmesi, toprağın silkelmesi ve kökler yukarı gelecek şekilde bitkilerin sıralar halinde kurumaya bırakılması işlemlerini içerir. Söküm aletleri ile sökülen yer fıstıkları; hasat makinasından geçirilerek sap ve yapraklarından ayrılır; ayrılan taneler, sergilerin üzerine yayılıp güneş altında kurumaya bırakılır. Yaklaşık 1 hafta süren kurutma işlemi, yer fıstığının dış kabuğu beyazlaşıp iç kısmındaki kabukta bulunan koruyucu zarı koyu kırmızı renk alınca sonlandırılır.

Paketleme/Saklama:

Kurutulmuş Adana Yer Fıstığı, gıda ile temasa uygun 25-30 kg'lık çuvallara doldurularak doğrudan güneş ışığı almayan 20°C sıcaklıktaki karanlık ortamda muhafaza edilerek piyasaya arz edilir. Çuvallar, en fazla 5 adet çuval üst üste gelecek şekilde istiflenmelidir.

Adana Yer Fıstığı, çerezlik olarak ya da yağ üretimi amaçlı kullanılır.

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

Adana ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Adana Yer Fıstığı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adana Yer Fıstığının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ceyhan Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Ceyhan Ticaret Borsası, Karataş Belediyesi, Adana Ticaret Borsası ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan tohumlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Adana Yer Fıstığı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gerekli görülmesi halinde ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygunluk bakımından analiz yaptırılır.

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.