

No: 1639 – Menş e Adı

ÇATALCA ORMANLI PİRİNCİ

Tescil Ettiren

İSTANBUL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1639
Tescil Tarihi	: 17.09.2024
Başvuru No	: C2022/000181
Başvuru Tarihi	: 09.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çatalca Ormanlı Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bağdat Caddesi No: 333 Kadıköy İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ilinin Çatalca ilçesinde yer alan Ormanlı köylerinden başlayıp Karacaköy ve Çiftlikköy köylerini içine alan 10 km uzunluğundaki, 7 m rakımlı alanlarda yetiştirilir.
Kullanım Biçimi	: Çatalca Ormanlı Pirinci ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çatalca Ormanlı Pirinci ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çatalca Ormanlı Pirinci; İstanbul ilinin Çatalca ilçesinde yer alan Ormanlı köylerinden başlayıp Karacaköy ve Çiftlikköy köylerini içine alan 10 km uzunluğundaki, 7 m rakımlı alanda Japonika türüne ait çeltiklerden üretilen ve Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre Tip C sınıfına giren pirinçtir. Tane uzunluğu 6-6,7 mm, uzunluk /genişlik oranı ise 2-3'tür.

Coğrafi sınırının konumu, iklim özelliği, sulama suyunun özelliği ve toprak özellikleri ürünün ayırt edici özelliklerini kazanmasında rol oynar.

Üretim yapılan alanın Karadeniz'e 2,5-3 km uzaklıkta olan bir bölgede yer almasından kaynaklı olarak rüzgâr koridorunun etkisiyle denizden gelen iyot kokusu çeltiğe nüfuz ettiğinden Çatalca Ormanlı Pirincinin kendine has bir aroması bulunur. Çatalca Ormanlı Pirincinin farklı aromada olmasının sağlayan iyot değeri 35-40 ppm aralığındadır.

Çatalca'nın kuzeyinden Karadeniz kıyılarına kadar uzanan bölgede Istranca Dağları yükselir, güneye doğru gidildikçe yükselti azalır. Ormanlı Ovası'nda Karadeniz iklimi ve güneye doğru gidildikçe karasal iklimden Akdeniz iklimine doğru geçiş görülmesi nedeniyle Ormanlı Ovası rüzgâr koridorunda kalır. Bu nedenle oluşan ılıman iklim pirincin tüm yetiştirme dönemi için uygun bir iklim sağlar.

Sulama işlemi; Istranca Dağları'ndaki kar sularının erimesiyle oluşan sular ve etrafında herhangi bir kirlenici bulunmayan çeşitli derelerle beslenen Istranca Irmağı ile birleşen su ile yapılır. Çeltik ekimi yapılan bölge çevresel kirliliklerden arı bir bölgedir, sulama suyuna herhangi bir çevresel bulaşma olmamaktadır.

Balkanlardan gelen taşkın suları ve bu sularla gelen mil (funda toprağı) çeltik tarlalarına ulaşır. Ormanlı'da bulunan çeltik tarlalarının kışın su altında kalması sırasında toprak yüzeyi ince bir mil tabakasıyla kaplanır. Doğal gübre görevi gören funda toprağı ile beslendiği için diğer yörelerde yetişen çeltiklere göre 1/4 oranında daha az gübre kullanılır.

Çatalca Ormanlı Pirincinin yetiştirildiği Ormanlı Ovası'nda araziler düz ve düze yakın eğimli toprak derinlikleri 20-30 cm, drenajları 50-60 cm olup bölgede su geçirgenliği az, toprak kumlu-tınlı, besin maddelerince zengin ve pH değeri 5,5-7,5 düzeyindedir.

Üretim Metodu:

Çatalca Ormanlı Pirinci için gerekli olan tohum çeşitleri Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden ve/veya özel sektör firmalarından temin edilir.

Toprak Hazırlığı:

Toprak, pullukla Mayıs ayında 20-40 cm derinliğinde sürülür, yabancı otlardan temizlenir, tırmıkla küçük parçalara ayrılır. Lazer kontrollü toprak tesviye makinesi ile toprak yüzeyi düzeltilerek ekime hazır hale getirilir.

Çimlendirme ve Ekim:

Tohumlara ilk olarak ön çimlendirme yapılır. Bunun için tohumlar bir çuvala konularak 1 gün suda bekletilir. Daha sonra toprak üzerinde çuval içinde süzülmesi beklenir. Çeltikte göz oluşumu beklenir, göz oluşumu meydana gelip hafif çimlenme başlayınca tavalara elle veya traktörle serpme ekim yapılır.

Ekim zamanını; havanın durumu, sulama suyunun sıcaklığı ve yetiştirilecek çeşidin vejetasyon süresi belirler. Çeltik için çimlenme ve fide devresinde en uygun sıcaklık 18-30 °C'dir. Çatalca'da çeltik ekimi Mayıs ayında dekara 20 kg tohum gelecek şekilde yapılır.

Sulama:

Su yüksekliği ilk etapta 20-30 cm'ye kadar çıkar, sonrasında ilk otlanmaya kadar 3-5 cm'de tutulur. Su derinliği en fazla 5-10 cm'dir. İhtiyaç duyulduğu durumda yüzey çatlaması olmaması için su kesilir. Minimum su sıcaklığı 12 °C olmalıdır. Sulama suyu sıcaklığı ise 25-35 °C olmalıdır. İlk çatlama görülene kadar sulama yapılmaz.

Gübreleme:

Toprak yüzeyinde mil oluşumu güçlü olduğundan fazla gübre kullanılmaz. Azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır. Dekar başına 10 kg azot, 5-6 kg fosforlu, 2-5 kg potasyumlu gübre verilir. Üç senede bir dekara 5-10 kg arası çinko verilir.

Yabancı Otların Mücadelesi:

Çatalca Ormanlı Pirinci ekiminden 1 hafta sonra su boşaltma yapıldığından kök salma güçlü olur, fazla yabancı ot oluşmaz. Yabancı otların mücadelesinde kimyasal yöntemler uygulanır. Yabancı ot mücadelesinde ekim öncesi ve çıkış sonrası kullanılan ilaçlar vardır. Yabancı otlar (darıcan) 2-4 yapraklı iken yabancı ot ilacı atılması tamamlanır.

Hasat:

Hasat, salkımların en az %90'ının altın rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin %25-28 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Hasat, Eylül ayında biçerdöverle yapılır. Hasat sonrası sergen denilen beton zemine çeltik serilir. 3-4 gün güneş altında belirli aralıklarla karıştırarak veya kurutma makineleri ile nem oranı %13-14'e kadar düşürülür. Çuvallarda veya dökme olarak fabrikalara sevkiyatı sağlanır.

Ambalajlama:

Fabrikaya gelen çeltiklerin boşaltma ve depolanması esnasında dikkatli olunmalı, tanelerde gizli kırılmalarla neden olacak mekanik hasarlardan kaçınılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltik, işlenene kadar uygun depolama şartlarında saklanmalı (nem oranı en fazla %65) ve uygun nem (en çok %14,5) oranında işlenmelidir. Hasadın gerçekleştiği yıl "ürün yılı" olarak ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Tane uzunluğu, pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Fabrika işlemesi sonucunda elde edilen pirinçlerden, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen uzun taneli (TİP C) pirinçlere uygun olanlar paketlenir.

Çatalca Ormanlı Pirinci en az 1 kilogram olacak şekilde polietilen veya bez torbalarda ambalajlanarak tüketiciye sunulur.

Ürünün raf ömrü; hasat edildikten sonra ortalama 2 yıldır.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çatalca Belediyesi ve Çatalca Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetimler; Çatalca Ormanlı Pirinci menşe adı ile ilgili bilgi ve belgelerin kontrol edilmesi, ürüne ait ambalajın görsel açıdan kontrol edilmesi, ambalajlayıcı firmaya ait kontroller, ürünün depolama koşullarının kontrol edilmesi, ürüne ait coğrafi işaret amblemi kullanımının uygunluğu ve ürünün kalite özelliklerinin kontrol edilmesi işlemlerini kapsar. Bu işlemlere ilişkin ayrıntılar aşağıda verilmiştir.

Coğrafi işaret ve menşe adı amblem kontrolü:

- Coğrafi işaret ile ilgili izlenebilirlik denetimi yapılması.
- Coğrafi işaret ve menşe adı ambleminin kurallara uygun kullanılıp kullanılmadığının kontrolü.

Ambalajlama kontrolü:

- En az 1 kg'lık logolu, ağzı dikişli polietilen veya bez ambalajda, torbalar halinde satışa sunulması.
- Ambalaj materyalinin Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliğine uygunluğu.
- Etiket Bilgilerinin Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygunluğu.

Depolama koşullarının kontrolü:

- Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği kapsamında; pirincin rutubet miktarının maksimum %14,5 oranına uygunluğu.
- Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden depolama şartlarının (doğal veya yapay havalandırma ve genel hijyen kriterlerine) uygunluğu.

Ambalajlama yapan işletmenin kontrolü:

- Ambalajlama yapan firmanın Türk Gıda Kodeksi Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında kayıt belgesine sahip olup olmadığı.
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Hijyen Yönetmeliği kapsamında Genel Hijyen Kriterleri bakımından kontrol.
- Ambalajlama malzemesi olarak logolu poli-etilen veya bez torba kullanımının kontrolü.
- Depolama şartlarının uygunluğu (nem oranı en fazla %65).

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.