

No: 513 – Menş e Adı

BOLU KIBRISCIK PİRİNCİ

Tescil Ettiren

BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.08.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 513
Tescil Tarihi	: 28.07.2020
Başvuru No	: C2016/072
Başvuru Tarihi	: 15.08.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Kıbrısıcık Pirinci
Ürünün Adı	: Pirinç
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mahallesi, D100 Karayolu No:42 BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Kıbrısıcık ilçesi Borucak, Taşlık, Karaköy, Deveci, Alanhimmetler, Taşlık, Geriş, Kuzca ve Balı köyleri
Kullanım Biçimi	: Bolu Kıbrısıcık Pirinci ibaresi, menşe adı amblemi ile birlikte ürünün ambalajı üzerinde yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çeltik; buğdaygiller familyasına giren *Oryza sativa* L. kültür bitkilerinin kavuzları soyulmamış taneleri olarak ifade edilir. Çeltiğin kabukları soyulmuş ve parlatma işlemi yapılmış nihai ürüne de pirinç denir.

Bolu Kıbrısıcık Pirinci diğer birçok pirinçten daha yüksek olan 1/3'lük su çekme oranına sahip olduğundan "çömlek patlatan" ismiyle de anılır. Bolu Kıbrısıcık Pirinci üretiminde kullanılan çeltik bin dane ağırlığı 25-35 gr'dır. Pirinç bin dane ağırlığı 20-22 gr'dır. Ayrıca pirinçteki amiloz miktarı % 23-25'tir. Bolu Kıbrısıcık Pirinci 1. Sınıf ve orta taneli bir pirinçtir.

Bolu Kıbrısıcık Pirincinin çeltiği, 1200 m rakımdan 300- 400 m aşağıda vadilerde 800-900 m rakımlarında yetişir. Bu rakım ve vadilerde kalan çukur alanlar gece ve gündüz sıcaklıklarını belli seviyelerde tutarak çeltik için özel koşullar oluşturur.

Kıbrısıcık ilçesinde sıcak ve ılıman bir iklim hâkimdir. Kış aylarında yaz aylarından çok daha fazla yağış düşer. Kıbrısıcık ilçesinin yıllık ortalama sıcaklığı 9,9 °C'dır. Yıllık ortalama yağış miktarı 551 mm'dir. Bu yağış miktarı ve sıcaklık pirinç üretimi için çok uygun şartlar oluşturur.

Üretim Metodu:

Bolu Kıbrısıcık Pirincinin üretiminde kullanılan çeltiğin yetiştiği alanların toprak yapısı milli-tınlı ve killi-tınlı, alüvyal olur. Çeltikte sulu tarım yapılmakta olup bu tarlalarda münavebe uygulanmamakla birlikte çeltik ekimi her sene yapılır.

Çeltik çeşidi ve tohumu olarak genetik ve biyolojik değişime uğramamış, bölge ekolojisine uyum sağlamış Karakılçık çeşidi kullanılır. Su geçirgenliği az, derin, tınlı ve besin maddelerince zengin topraklarda daha iyi yetişir. Çeltik tarımı için optimum pH 5.5-7.5 arasındır. Tuzlu toprakların ıslahında en ideal bitkilerden biridir. Topraktaki eriyebilir tuz miktarı 600 ppm'in altında olmalıdır.

Bolu Kıbrısıcık Pirincinin çeltiği yetiştirilirken Koroğlu Dağlarında eriyen kar sularıyla beslenen Uludere'nin suyu kullanılır. Uludere kaynağındaki suyun içilebilir özellikte olması ve suyun soğuk olması pirincin kalitesinde önemli bir etkiye sahiptir.

Toprak hazırlığı için arazi tesviye işlemleri, küçük parsellerde tesviye bıçağı, daha geniş parsellerde hafif ağırlıklı grayder ya da lazerle çalışan tesviye aleti ile yapılır. Sonbaharda derin sürüm yapılmalıdır. İlkbaharda tavalar yapıldıktan sonra diskaro veya kazayağı ile işleme yapılır.

Tohumluk hastalıklardan, yabancı otlardan ve kırmızı çeltik tohumlarından temizlenmiş ve sertifikalı olmalıdır. Ekilecek tohum miktarı çeşidin özelliklerine, ekim zamanına ve toprağın verimlilik durumuna göre değişir. Küçük daneli çeşitler 15 kg/dekar, orta daneli çeşitler 17-18 kg/dekar ve iri daneli çeşitler 20 kg/dekar tohum ekilebilir. Metrekareye atılacak tohum 500-600 adettir.

Çeltik tohumların ekime hazırlanması şu şekilde olur. Tohumlar 2 gün önce su içine konulup ön çimlendirme yapılır. Ön çimlendirme esnasında çeltik yanıklık hastalığı ile mücadele amacıyla fungusitlerden birisiyle ilaçlama yapılmalıdır.

Çeltiğin ekim zamanını yetiştirilecek çeşidin vejetasyon süresi, hava ve sulama suyu sıcaklığı belirler. Çeltik için çimlenme ve fide devresinde en uygun sıcaklık 18-35 °C'dır. Çeltik ekimi yapılması için su sıcaklığının

en az 12 °C olması gerekir. Bu şartlara göre Bolu Kıbrısçık Pirinci için Mayıs ayının 1. haftasından sonra çeltik ekimi yapılır ve Eylül-Ekim aylarında hasat edilir. Bununla birlikte üretim tekniği olarak Bolu Kıbrısçık Pirinci üretiminde diğer yörelerden farklı olarak çelik tavalara devamlı taze ve berrak su verilmekte, çeltik tavalarının suyun çekmesine izin verilmemektedir.

Bolu Kıbrısçık Pirinci işleminde en önemli kalite unsuru kırksız randımandır. Kırksız randıman her ne kadar ekime başlamadan çeşit seçimi ile başlayıp ve yetiştirme tekniği ve çevre şartlarından etkilense de, yüksek kırksız randıman için fabrikada da uygun yöntemler kullanılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltikler boşaltma ve depolama sırasında dikkatli olunmalı tanelerde gizli kırılmalar neden olacak mekanik hasarlardan kaçınılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltik işlenecek ana kadar uygun depolama şartlarında saklanmalı ve uygun nem oranında işlenmelidir. Bolu Kıbrısçık Pirinci işlemede çeltiğin taneindeki nem oranı %13,5-14 arasında olmalıdır. Diğer işleme aşamaları standart yöntemler ile aynıdır.

Çeltiğin pirince dönüşümünde işletmeye alınan çeltik, toprak eleğinden geçirilerek tarladan taşınan toprak parçaları ayrılır. Ardından kavuz soyucu ile çeltiğin dış kabuğu (kavuz) soyularak ayrılır ve aspiratör etkisi ile yüzeyden sıyrılan kavuzlar uzaklaştırılır ve merdaneler arasından geçen çeltik soyulur. Pirinç, ham tane, kepek ve kavuz olarak birbirinden ayrıştırılır. Ayrılan kepek kısmı bir bölümde toplanarak hayvan yemi olarak değerlendirilmek üzere depolanır. Üst üste çoklu ve cepli elek sayesinde çeltiğin ve kargo (kavuzundan ayrılmış kepekli pirinç) pirincin yüzeyindeki farklılıktan yararlanılarak ayrıştırma işlemi gerçekleştirilmiş olur. Soyulmuş pirinç (kargo pirinç) ile soyulmamış ve yarı soyulmuş çeltik olarak 3 ürün çıkışı vardır. Soyulmamış ve soyulmuş çeltik taneleri geri besleme ile yeniden soyucuya gönderilir. Ham taneler, çıkış haznesinden uzaklaştırılır. 3 aşamalı yatay beyazlatma taş makinesi pirincin dış yüzeyindeki zar ve kepeği, makine içindeki yatay dizili taş sistemi vasıtasıyla zımparalayarak beyazlatma amacı ile uygulanır. Havalı parlatma (mıknatıslı) içerisinde bulunan eğeler vasıtasıyla pirinç yüzeyinin parlatılması işlemi sağlanır. Makinenin içinde bulunan eğelere sürtünmesiyle parlak bir görünüm kazanır. Sürtünme esnasında çıkan kepekler elek gözeneklerinden dışarıya sevk edilir. Parlayan pirinç ise pirinç çıkış haznesinden sevk olunur. İki katlı sınıflandırma triyörü pirincin, kalınlık ve genişlik ebadına göre ayrıştırılması amacı ile kullanılır. Elek tamburlarının dönmesi ile ilerleyen pirinç ayrıştırılmaya başlar, elek altına düşen ham taneyi, kırığı, sütlü taneyi (keltane) vb. bir araya toplanarak helezon ile dışarıya sevk olur. Ayrıştırılan pirinç, sortekse gönderilir. Yağlama tamburu pirincin tamamen işleme aşamaları bittikten sonra, parlatmak ve raf ömrünü uzatmak amacı ile %0.35 oranında bitkisel sıvı yağ ile (ayçiçeği yağı) muamele edilir. Yağlama tamburundan çıkan pirinçler, dinlendirilmek üzere (1-2 gün) ambarlara sevk edilir. Otomatik dikiş makinesi ile torbaların ağız kısmı dikilerek kapatılır. Bolu Kıbrısçık Pirinci özelliğini koruyacak şekilde polipropilen veya jüt çuvalarda, 1, 2.5, 5, 10 ve 25 kg'lık paketler halinde ambalajlanır.

Denetleme:

Denetim mercii Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kıbrısçık Belediyesinden birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşur. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar halinde ve şikayet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, Bolu Kıbrısçık Pirincinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrol eder. Denetimlerde, üretim yapılan coğrafi sınır, ürünün su çekme kapasitesi, ürünün fiziksel özelliklerine ve toprak özelliklerine bakılır.

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.