

**No: 1722 – Menş e Adı**

**BAYBURT TARHUNU**

Tescil Ettiren  
**BAYBURT ÜNİVERSİTESİ**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1722
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.04.2025
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000153
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.05.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bayburt Tarhunu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tarhun / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuz
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bayburt Üniversitesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bayburt Üniversitesi Rektörlüğü 69000 BAYBURT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bayburt ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bayburt Tarhunu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Tarhunu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Bayburt Tarhunu; coğrafi sınırda yetişen ve Latince ismi *Artemisia dracunculus* L. olan, kazık köklü ve kısa yan köklere sahip çok yıllık çalimsı bir bitkidir. Tıbbi aromatik özellikli bu bitkinin yeşil yaprakları salatalarda, kurutulmuş yaprakları çorba, mantı, yemek ve böreklerde lezzet verici olarak kullanılır ve demlenerek çay olarak da tüketilir.

Bayburt Tarhunu; yuvarlak kesitli ve dallara ayrılan yapıdaki gövdesi açık yeşil renklidir. Bitkinin tabanına doğru gövde kahverengileşir. Gövde yüksekliği 30-45 cm arasında değişir. Bitkinin yaprak uçları sivri, dikenimsi ve kenarları hafif dişli yapıdadır. Yapraklar açık yeşilden koyu yeşil renge doğrudur. Sadece orta damarı belirgin olan tarhun yaprakları az tüylü yapıya sahiptir.

Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi arasında geçit kuşağı oluşturan ve Çoruh Nehri kenarında, denizden 1550 m yükseklikte kurulmuş olan Bayburt ilinin coğrafi yapısını; sahanın batı yarısını oluşturan Bayburt ovası, akarsuların oluşturduğu vadiler (Masat, Çımağıl, Ortakol, Pulur vadileri vb.) ve coğrafi sınırın etrafını çevreleyen ve doğu yarısında yer tutan dağlık alanlar oluşturur. Yaz günleri genellikle mayıs-eylül ayları arasında kendini gösterir. Bayburt ilinde aylık yağış oranı 16,0-72,3 mm arasında değişir, yağışlı gün sayısı ortalama 102 olup rakım ve vadiler sisteminin etkisiyle oluşan iklim sayesinde, yeterli soğuklama, güneşlenme ve dengeli yağışlar Bayburt Tarhun üretiminde yüksek verim ve kalite sağlar.

Bayburt ilinin toprak yapısı; hafif alkali (pH 7,7-7,9), tuz miktarı çok az (%0,01), kireç miktarı fazla (%17,31), organik madde içeriği (%0,99) ve fosfor miktarı çok az (1,33 kg/da), potasyum miktarı yüksek (43,8 kg/da) ve drenajı iyi özellik gösterir. Bu durum Bayburt Tarhununun kar altında -35 °C sıcaklıkta canlılığını kaybetmeden kalmasına neden olur ve coğrafi sınır ile uyum sağlar. Yüksek potasyum ve kireç miktarı sayesinde toprakta oluşan optimum pH, Bayburt Tarhununun kuru madde ve yağ verimini artırır. Bayburt Tarhunu, yüksek sabit yağ oranı (%5,39-7,022) ve yüksek kuru madde içeriği (%34,16-41,62) coğrafi sınırın kazandırdığı ayırt edici özellikleridir. Ayrıca yüksek uçucu yağ oranı(%0,30- %1,40) ve uçucu bileşen çeşitliliğidir. Bayburt Tarhunu uçucu yağında 42 bileşen bulunur ve bunların büyük bir kısmı tarhun bitkisinin karakteristik aromasına katkı sağlayan bileşenlerdir. Bayburt Tarhunu uçucu bileşiklerinden miktarca fazla olanlar; 1,8-cineole,  $\beta$ -cis-ocimene, linalool, borneol, terpinene-4-ol, estragole ve camphor; ön plana çıkanlar cymene, trans-carveol, borneol formate, hexyl 2-methylbutanoate, propanal, 2-methyl-3-phenyl, D-carvone, bornyl acetate, carvacrol, trans- $\beta$ -farnesene,  $\beta$ -ionone,  $\alpha$ -farnesene,  $\alpha$ -bisabolol ve phytol bileşenlerdir. Bayburt Tarhununda uçucu madde fraksiyonlarında veya esansiyel yağlarında p-cymene,  $\beta$ - ocimene, pichtosin, p-anisaldehyde, 3,4,6-Trinitro-2-methylanisole,1-acetoxindole,

hexadecanoic acid, trans-  $\beta$  -ionone,  $\alpha$ -bergamotene, methyl (Z)-5,11,14,17- eicosatetraenoate bulunmayışı da ürünün ayırt edici özellikleri arasındadır.

### **Üretim Metodu:**

**Ekim:** Bayburt Tarhununun çoğaltılması vejetatif yöntemlerle yapılır. Spesifik olarak Bayburt Tarhunu için en iyi yöntem vejetatif fideleme yöntemidir. Bunun için anaç tarhun kökleri bölünerek elde edilen fideler dikilir ve yeni tarhun bitkileri elde edilir. Tarhun fideleri yaklaşık 3 yıl içinde, 25-30 cm çapında öbekler oluşturduktan sonra aynı parselden, farklı bir parselde, farklı bir bölgeye veya iki bitki arası 50-60 cm genişliğinde olacak şekilde yan tarafa taşınarak yerleri değiştirilir. Tarhun bitkisi için en uygun dikim sıklığının 50-60 cm x 40-50 cm'dir. Atalık usulde, anaç Bayburt Tarhunu fidesinden kök bölme işlemi ve fideleme nisan ayı sonunda başlar.

**Sulama ve Çapalama:** Bayburt Tarhunu için ilk hasada kadar sulama yapılmaz. Fidelemenin başladığı nisan ayı sonundan hasada kadar geçen süredeki yağışlar bitki gelişimi için yeterlidir. İlk hasattan sonra yağış durumuna göre haftada bir sulama yapılır. Bayburt Tarhununun ilk hasadına kadar 3 kez çapalama yapılır. Sonrasında her hasat sonunda çapalama işlemi gerçekleştirilir. Çapalama, toprağın havalandırılmasını ve yabancı bitkilerin uzaklaştırılmasını sağladığından bitki kök sağlığı ve ürün kalitesinin artması açısından oldukça önemlidir.

**Gübreleme:** Bayburt Tarhunu fideleri dikilmeden önce iyice yanmış çiftlik gübresi ile toprak hazırlanır. İlk baharda ise bitki uyanmadan dekara 15 kg olacak şekilde bir kez azot gübresi verilir.

**Yabancı Ot ve Hastalık Mücadelesi:** Genellikle mekanik mücadele yöntemleri uygulanır. Zararlı ve hastalık mücadelesi, problem tespit edilen fidenin üretim arazisinden uzaklaştırılması şeklinde uygulanır.

**Hasat ve Kurutma:** Bayburt Tarhunu; 1-20 Haziran, 1-15 Ağustos ve 15-25 Eylül aralığında üzere 3 kez hasat edilir. Bayburt Tarhun bitkisinin hasadı orak ile kök kısmına en yakın toprak üstü bölgeden yapılır. Her hasattan sonra genişleyen kök kısmının korunması ve kışın toprağın altında yeni kök sürgünü verebilmesi için ince bir toprak tabakasıyla örtülebilir. Hasadı gerçekleştirilen bitkiler hiç bekletilmeden kuruma alanına taşınır. Bayburt Tarhunu yeterli havalandırmaya sahip, güneş ışığı almayan kuru bir ortamda kurutulur. Kurutulan bitkinin yaprak kısımları kopararak ana gövdeden tamamen ayrılır. Elde edilen yapraklar boyutuna uygun eleklerden geçirilip temizlenerek kullanıma hazır hale getirilir. Bayburt tarhun güneş almayan, iyi havalandırılan, serin ortamlarda kurutulduğunda yaprak rengini kaybetmemekte ve yeşil olarak kurutulur. Bitkinin sahip olduğu güçlü aroma ve uçucu maddelerin ve rengin korunması doğru kurutma yöntemine bağlıdır.

**Paketleme:** Kurutulan Bayburt Tarhunu pazarlanana kadar serin ve kuru bir yerde depolanmalıdır. Sonrasında kuru bez torbalara veya plastik ambalajlara konularak piyasaya arz edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Bayburt Üniversitesinin koordinatörlüğünde, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Organik Tarım İşletmeciliği Bölümlerinden birer öğretim üyesi, Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bayburt Ziraat Odasından ve Bayburt Tarhunu üreticilerinden bir kişinin katılımıyla en az 3 kişilik denetim merci ile gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretim metodunda Bayburt Tarhunu atalık fide kullanımı ile fideleme yöntemi, dikim sıklığı, sulama, çapalama, gübreleme, hasat süreci ve kurutma işlemlerinin uygunluğu ve pazarlama sürecinde Bayburt Tarhunu ibareli logo ile menşe adı amblemi kullanımının uygunluğu kontrol edilir. Ayrıca gerekli görülmesi halinde kuru madde içeriği, sabit yağ oranı, uçucu bileşiklerin ve esansiyel yağların ortalama değer aralıklarına ilişkin ilgili testler ve yabancı ot ile hastalık mücadelesinde tarım ilacı kullanılıp kullanılmadığının tespiti için gerektiğinde pestisit analizleri yapılır. Gerekli görüldüğünde coğrafi işaret konu ürünün tüm süreçleriyle özellikle denetim süreçleri ile ilgili olarak çiftçilere eğitimler verilir.

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.