

No: 614 – Menş e Adı

BİLECİK ŞERBETÇİOTU

Tescil Ettiren

BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 614
Tescil Tarihi	: 30.11.2020
Başvuru No	: C2019/107
Başvuru Tarihi	: 26.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Şerbetçiotu
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbetçiotu / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Organize Sanayi Bölgesi 11650 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınırı	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Şerbetçiotu ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Şerbetçiotu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Şerbetçiotu; Bilecik ilinde yetiştirilen *Humulus lupulus* türünde, çok yıllık ve tırmanıcı bitkilerden elde edilen yaş kozalakların kurutma işlemine tabi tutularak pelet veya balya haline getirilmesiyle elde edilir. Temmuz - eylül ayları arasında yeşilimsi beyaz renkte strobil özellikte çiçekler açan bu bitkiler, 7,5 m yüksekliğe kadar uzayabilir. Bitkilerin gövdeleri ince, tırmanıcı, sarılıcı ve üzeri sert tüylerle örtülü olup yaprakları karşılıklı, uzun saplı ve yürek şeklindedir. Bitkiler iki evcikli olup dişi çiçekler bir bitkide, erkek çiçekler ise ayrı bir bitkide bulunur. Yaz bir toz tabakasıyla kaplıdır. Bira yapımında lupilini oluşturan reçineler acılık ile muhafaza özellikleri, yağlar ise aroma özelliği sağlar. Bununla birlikte Bilecik Şerbetçiotu tıbbi amaçlı olarak da kullanılır.

Bilecik ilinin 4 farklı coğrafi bölgede toprağı bulunmakta olup iklim yapısı; Marmara Bölgesi ile İç Anadolu Bölgesi iklimlerinin karışımı şeklindedir. Geçit tipi olarak adlandırılan bu iklim yapısı Bilecik ilinde yazların sıcak ve kurak, kışların ise soğuk ve yağışlı geçmesine sebep olur. Bilecik ili, geçit iklimi ile mikro klima özellikleri nedeniyle kendine has özelliklere sahip şerbetçiotu yetiştirmesine imkân sağlar.

Üretim Metodu:

Bilecik Şerbetçiotunun elde edildiği bitkilerin toprak üstü aksamı tek yıllık, kök sistemi çok yıllıktır. 3. yıldan itibaren ekonomik verime başlayan bitkilerin 10 yıl verim ömrü vardır. Bitkiler, ilk bahçe tesisinde veya 10 yıllık periyotlarda, kök sürgünlerinden alınan çeliklerle (pençe) çoğaltılır. Çelikler, 3 - 6 yaşındaki bitkilerin ilkbahar budaması sırasında alınmalı, üzerinde 2 - 3 göz bulundurulmalı ve 9 - 12 cm uzunluk ile ve 1,5 - 2 cm kalınlığa sahip olmalıdır. Çelikler dikimin yapılacağı sonbahara kadar plastik torbalar içerisinde 4 - 6 derece sıcaklıkta muhafaza edilir.

Bitkilerin yetiştirilmesi için öncelikle sonbaharda derin bir şekilde toprak işlenmesi yapılarak, toprak dikime hazır hale getirilir. Bitkiler sarılıcı olduğu için bitkilerin tutunacağı destek sistemi kurulur. Yüksekliği 7 - 8 m ve aralıkları enine 6 - 9 m ile boyuna 7 - 8 m olacak şekilde ağaç, demir veya beton direkler dikilir. Dikilen direklerin üzeri kafes sistemi oluşturacak şekilde 4 - 6 mm'lik çelik halatlarla birbirine bağlanır. Oluşturulan sistemin altına gelecek şekilde 3 - 3,5 m sıra arası ve 1,4 - 1,5 m sıra üzeri mesafelerde dikim çukurları oluşturulur. Dikim çukurları 60 - 70 cm civarında çapında ve 60 - 70 cm yükseklikte olmalıdır.

Direkler arasına gerili çelik halatlar üzerinden bitki sıra aralıklarına paralel olacak şekilde tel çekilir ve bu tellerden dikim çukurlarına gelecek şekilde ip indirilir. Çelikler, dikim için açılan çukurlara 1 - 2 gözü dışarıda kalacak şekilde 2 - 4 adet dikilir. Çelikler dikildikten sonra, köklerin toprakla temasının sağlanması için, çukurlardan

çıkan nemli toprakla çeliklerin etrafı kapatılarak bastırılır. Dikim sonrası yağmur sularının göllenip sürgünlere zarar vermemesi için üst kısım hafif kubbe yapılır.

Dikilen elikler 15 - 20 gün sonra sürmeye başlar. Bu sürgünlerden sadece 3 tanesinin büyümesine izin verilerek diğerleri kesilir ve seçilen sürgünler iplere sardırılır. Bitkiler, dikimi takiben ilk yıl %10 - 15, ikinci yıl % 40 - 45, üçüncü yıldan itibaren ise % 100 verim değerine ulaşır.

Bilecik Şerbetçiotu yetiştiriciliğinde yeterli yağışın olmadığı durumlarda, bitkinin ihtiyacına göre sulama yapılır. Bilecik Şerbetçiotu bir yetiştirme sezonunda en az 3 - 4 defa sulanmalıdır. Sulamada bitkinin çiçeklenme ve hasat dönemi arasında susuz kalmamasına dikkat edilir.

Şerbetçiotunun kök gövde kısmının toprak altında bulunması ve toprak üstü gövdenin 5 ay gibi kısa bir sürede hızlı bir şekilde büyüyerek mahsul vermesi sebebiyle, gübre ihtiyacı diğer bitkilere göre daha fazladır. Zamanında ve istenilen miktarda gübre verilmediği takdirde, bitki gelişiminde ve üretimde verim düşüklüğü görülür. Bu sebeple sulama durumu, toprak yapısı dikkate alınarak, gübre çeşit ve miktarı belirlenmelidir.

Dikim sonrası yaz boyunca yabancı otlara karşı çapalama; sonbahar ve ilkbaharda boğaz doldurma amacıyla sıra üzerleri kazılarak boğaz doldurması; her sulamadan sonra oluşan kaymak tabakasını kırmak ve yabancı otları yok etmek için çapalama yapılır.

Sonbaharda kuruyan sürgünler toprak yüzeyinden 20 cm yukarıdan kesilerek atılır. Kışın ardından ilkbaharda toprak altı kısmından toprak üstüne tekrar sürgünler çıkar. Her yıl toprak yüzeyine çıkan yeni sağlıklı filizlerden 2 - 3 adedi 40 - 50 cm boya ulaştıklarında kafes sisteminden sarkıtılan iplere bağlanarak diğerleri kesilir. Mayıs haziran ve temmuz aylarında genel bakım işlemleri yapılırken de sürgünler sık sık kontrol edilerek ana sürgünlerin dışındaki filizler koparılıp temizlenir. Çiçeklenmeden iki hafta önce sürgünlerin tepesi kırılır.

Bilecik Şerbetçiotunda hasat zamanının belirlenmesi kozalak kalitesi bakımından oldukça önemlidir. Çünkü kaliteli bir ürün alabilmek için kozalardaki lupulün maddesinin en fazla olduğu zamanda toplanması gerekir. Bilecik Şerbetçiotunda en önemli hasat kriterleri aşağıda yer almakta olup bitkide bu kriterler görülmeden önce yapılacak hasatta kozalak kalitesi düşük olur.

- Yeşil kozalak renginin sarı veya altın sarısı renge dönmesi,
- Kozalaktaki muhafaza yapraklarının çok yumuşak ve nemli olması,
- Bitkinin kendine has bir koku vermeye başlaması.

Bilecik Şerbetçiotu genellikle temmuz sonu - ağustos başında hasat olgunluğuna ulaşır ve hasat eylül ayına kadar devam eder. Kozalakların rengi koyulaştığından hasat yağmurlu havalarda yapılmamalıdır. Sürgünler toprak hizasından kesilerek başka bir alana taşınır, taşınan alanda kozalaklar toplanır. Toplanan kozalaklar toprak ve saplarından ayrılarak sepetlere doldurulur ve kurutma yerlerine taşınır.

Hasat edilen kozalakların bozulmadan muhafaza edilebilmesi ve acı reçinelerle uçucu yağların okside ve polimerize olmamaları için, kozalakların hızla kurutularak içeriklerinde % 65 oranında bulunan su miktarlarının yaklaşık % 10 seviyesine düşürülmesi gerekir.

Açıkta Kurutma: Bu yöntemde Bilecik Şerbetçiotu, açık bir alanda kurutulur. Şerbetçiotu kozalakları 3 - 5 cm kalınlığında serilir ve her gün birkaç defa çevrilir. Bir hafta sonra yığın 10 cm'ye yükselti­ler­ek kurutma işlemi devam eder. Kurutma işlemi el ile kontrol edilir. Kozalaklar avuç içinde sıkılıp bırakıldığında birbirinden kolayca ayrılıyorsa kurumuş olduğu anlaşılır. Kurutulan bu kozalaklar uvallanarak uygun bir ortamda muhafaza edilir.

Fırında Kurutma: Bu yöntemde kozalaklar sıcaklığı 65 °C sıcaklığı geçmeyen tünel tipi bantlı veya eski tip kule tipi kurutucularda yapılır. Kurutmada 3,5 - 4 kg yaş kozalak­tan 1 kg kuru kozalak elde edilir. Kurutulan kozalaklar preslenerek 75 - 80 kg'lık nem geçirmeyen çuvallara konulur. Bilecik Şerbetçiotu bu aşamada balya olarak adlandırılır.

Kurutulmuş şerbetçiotunun toz haline getirilmesinden sonra hacim azalması, kolay stoklama, kolay sevkiyat gibi amaçlarla preslenerek granül haline getirilen şekline pelet denir. Balyalar pelet üretimi yapı­la­na kadar 14 - 15 °C sıcaklıklarda depolanır. Depolanan balyalar, üretim yapılacağı zaman dağıtılır, karıştırılır ve öğütme ünitesinde toz haline getirilerek sıkıştırılır. Pelet haline getirilmiş şerbetçiotu vakumlama işlemi uygulanarak paketlenir ve ambalajlanır. Daha sonra işlenmek üzere sevk edilir. Bilecik Şerbetçiotu balya veya pelet şeklinde piyasaya sunulur.

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

Bilecik ilinin uygun toprak yapısı; uzun yıllardır yapılan şerbetçiotu yetiştiriciliği ile oluşan bilgi ve tecrübe; işleme teknolojilerinde edinilen tecrübe; iklimin mikroklima ile geçit iklimi özelliği göstermesi gibi sebeplerle

Bilecik Şerbetçiotu ile yöre arasında ün bağı oluşmuştur. Bu nedenlerle Bilecik Şerbetçiotunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Bilecik Şerbetçiotunun denetimi, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bilecik Ziraat Odası ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından 1'er kişinin katılımıyla 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii; üretimin tüm aşamalarının coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi, üretim metoduna uygunluk ve mahreç işareti ambleminin kullanımı hususlarında denetim yapar. Denetimler, hasat döneminde yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde her zaman yapılır.

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.