

**No: 889 – Mahreç İşareti**

**AKDAĞMADENİ SALEBİ**

Tescil Ettiren  
**AKDAĞMADENİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 889  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 16.09.2021   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2020/070  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 06.03.2020   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Akdağmadeni Salebi   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Salep / Alkolsüz içecekler   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Akdağmadeni Belediyesi   |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Ahışhavı M. Sakarya C. Akdağmadeni YOZGAT  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Yozgat ili Akdağmadeni ilçesi  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Akdağmadeni Salebi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akdağmadeni Salebi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akdağmadeni Salebi; çam ve meşe ağaçları bakımından zengin olan Akdağmadeni ilçesinde yetişen *Dactylorhiza romana* bitkisinden elde edilen yumruların, kurutulduktan sonra taş değirmende öğütülmesiyle üretilir.

Akdağmadeni ilçesi, Karadeniz ve karasal iklim arasında geçiş özelliği gösteren blok ormanlara sahiptir. Akdağmadeni bölgesi ilkbahar ve sonbahar dönemlerinde Karadeniz iklimi özelliklerine benzer şekilde yağış ve rüzgâr alır, yaz aylarında ise karasal iklim özellikleri gösterir. Salep Orkideleri üreme ve gelişme dönemlerinde bu iklim özelliği sayesinde ilkbahar ve sonbahar aylarında Karadeniz iklimine benzer şekilde yağış ve rüzgâr alırken, yaz aylarında karasal iklim özelliklerine bağlı olarak olgunlaşma dönemini geçirir.

Akdağmadeni Salebinin glukomannan değerinin yüksek olması nedeniyle dondurma sanayiinde de tercih edilir.

Tablo: Akdağmadeni Salebinin Kimyasal Özellikleri

| Glukomannan (%) | Mannoz (%) | Glikoz (%) | Azot (%) | Protein (%) |
|-----------------|------------|------------|----------|-------------|
| 45-55           | 30-35      | 15-20      | 0,3-0,6  | 3-5         |

Geçmiş Osmanlı dönemine dayanan Akdağmadeni Salebinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Akdağmadeni Salebi, humusça zengin alanlarda yetiştirilir. Genellikle toprağın kükürt ve gübre desteğine ihtiyaç vardır. Toprak analizi yapılarak gerekli miktarda kükürt ve gübre desteği verilir.

Yabancı otlar temizlenir ve dikim sonrası yabancı ot oluşumu engellenir.

Dikim işleminden önce, özellikle salep yumrularında görülen alternaria hastalığına karşı kullanılan ilaçlarla salep soğanları yıkanır.

Önceden hazırlanan 1 m genişliğindeki tahtalara 10 cm'de bir damlama delikleri bulunan ve 25 cm birbirinden ayrılan 2 ayrı damlama hortumu hattı çekilir. Aralıklı damlama hortumlarının 5-8 cm yanlarına gelecek şekilde her iki yanına dikim işlemleri yapılır.

Eylül ayının ilk haftalarında gerçekleştirilen dikimden sonra, haftada bir kere 2 saat süreyle sulama yapılır. Böylelikle kış aylarında bitkinin direnci artırmak için toprağın üzeri çamur ya da malçla kaplanır.

Mayıs ayının son haftası ve haziran ayının ilk haftalarında 10-12 cm derinlikte bulunan salep yumrularının sökülmesi yapılır ve bu sırada oluşan 1 veya daha fazla sayıdaki yeni yumrular alınırken artık yumru denilen daha önceki yıllardan kalan eski yumru bir sonraki yıl ürün vermesini sağlaması için tekrar toprağa gömülür. Bu sayede süreklilik sağlanır.

Bu işlemden sonra her hafta 2 saatlik sulamaya devam edilerek bir sonraki hasat dönemine hazırlık yapılır.

Toplanan salep yumruları, temiz su ile yıkanarak 80-100 °C arasında ısıtılarak kurumaya bırakılır. 10-15 gün kurutulmuş salep yumruları, ışık almayan, oda sıcaklığında, nem ve rutubet içermeyen bir ortamda depolanır ve ardından taş değirmenlerde öğütülerek paketlenir.

Akdağmadeni Salebi süt ile karıştırılarak da tüketilir. 1 litre süt kaynama süresince ısıtılır, 5 gr Akdağmadeni salebi ile 80 gr toz şeker harmanlanır, harmanlanmış ürünler kaynamış haldeki süt ile yaklaşık 30 dakika karıştırılarak yoğunluğu sağlanır, damak tadına göre tarçın ilave edilebilir. Elde edilen ürün 0-5 °C sıcaklıkta nemsiz bir ortamda korunmalıdır.

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

Akdağmadeni Salebinin geçmişi eskiye dayanır ve üretiminin tüm aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akdağmadeni Salebinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Akdağmadeni Belediyesinin koordinasyonunda ve Akdağmadeni Belediyesinden, Akdağmadeni Kaymakamlığından, Akdağmadeni Ziraat Odasından ve Akdağmadeni Orman İşletme Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; glukomannan değerinin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğunu ve Akdağmadeni Salebi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetimler üretim, ambalajlama ve depolama olarak 3 aşamada gerçekleştirilir.

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.