

No: 1734 – Mahreç İşareti

BALIKESİR GÖNEN PİRİNCİ

Tescil Ettiren
GÖNEN ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1734
Tescil Tarihi : 06.05.2025
Başvuru No : C2021/000121
Başvuru Tarihi : 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Balıkesir Gönen Pirinci
Ürün / Ürün Grubu : Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Gönen Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Altay Mah. Ş. Fehmi Ercan Cad. No: 27 Gönen / BALIKESİR
Coğrafi Sınır : Balıkesir ili Gönen ilçesi
Kullanım Biçimi : Balıkesir Gönen Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Gönen Pirinci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Gönen Pirinci, Balıkesir ili Gönen ilçesinde yetişen *Oryza sativa* L. türüne ait çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile alörönün kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen üründür.

Balıkesir Gönen Pirinci üretiminde, Bonni X Shinei melezinden geliştirilen TC. Tarım ve Orman Bakanlığı Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ne kayıtlı Gönen tohumu kullanılır. Bu tohum, Gönen Ovasında yetişir. Üretimde kullanılan tohumlar, coğrafi sınırdaki tohumluk sertifikalı tohum üretimi yetkisine sahip firmalar tarafından Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Balıkesir Gönen Pirinci üretiminde Gönen'de temmuz ayında 512,8 cal/cm², ağustos ayında 447,5 cal/cm² olan güneşlenme ile *Oryza sativa*'nın danelerinde kuru madde birikimini artırır. Sarı renkli ve uzun taneli olan çeltiğin bin tane ağırlığı 39-40 g'dır. Çeltik randımanı %55-65 aralığındadır. Üretilen pirinç uzun taneli, geniş, camsı ve mat görünüme sahip olup, bin tane ağırlığı 28,80-30,98 g'dır. 120-125 günde olgunlaşır. Uzun ve geniş tane yapısına sahip olduğundan uzun taneli pirinç (tip A) grubundadır. Beyaz taneli, camsı ve mat görünüşü olan pirinç tebeşirimsi bölge içermez.

Tablo 1. Balıkesir Gönen Pirincinin fiziko-kimyasal özellikleri

Kriter	Değer
Jelatinleşme sıcaklığı	51,99-61,20
Bin tane ağırlığı (g)	28,80-30,98
Elek/irilik/boylama (kırıntı veya toz kırık 1,14 mm elekten geçen miktar) (kg/hl)	0,15-0,20
Tane uzunluğu (mm)	6,80-7,05
Uzunluk/genişlik oranı	2 ≤ - ≥3
Hektolitre ağırlığı (kg/hl)	82,20-86,80
Toplam kül(g/100 g)	0,35-0,50
Protein (g/100 g)	7,00-7,30
Nem (g/100 g)	9,38-14,51

Balıkesir Gönen Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeltik, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türüne ait bitkilerden üretilir. Gönen’de çeltik bitkisi pH değeri 6,50-6,82 aralığında olan toprakta yetiştirilir. Çeltik tarımı %1-4 aralığında olan eğimli topraklarda da yapılır. Toprak işlemeye 15-30 Eylül tarihlerinde derin bir sürümle başlanır. Tarlaların su altında kalmasıyla yetiştirilen çeltikte tarlanın hazırlığı için tarım arazisi öncelikle temizlenir. Bütün taşlar, kökler, bitki artıkları ve diğer engeller kaldırılır. Tarla tesviyesi işlemi için traktör veya diğer uygun araçlar kullanılarak arazi düzleştirilir. Toprak yüzeyi düzleştirildikten sonra, arazinin eğimi dikkate alınarak uygun sulama kanalları açılır ve su akışı kontrol altına alınır. 1-20 Nisan tarihlerinde tarlada su tutulması için tava denilen etrafı setli bölmeler yapılır. Bu bölmelere su doldurulur ve çeltik saçma yöntemi ile ekilir. Çeltik ekimi Gönen’de 30 Nisan -15 Mayıs arasında yapılır. Tohumlar ekinden 2-3 gün önce su içinde bekletilerek çimlendirilir. Çimlendirme amacıyla seçilmiş temiz ve sağlıklı tohumlar temiz suyla iyice yıkandıktan sonra tamamen kaplayacak kadar su içinde 24 saat boyunca ılık bir yerde bekletilir. Su emerek şişen tohumlar 2-3 gün çimlendirildikten sonra suyla doldurulmuş ve taban geçirilerek bulandırılmış tavalara serme yöntemi ile 150-200 kg/dekar ekilir. Sulama kesik sulama yani nöbetleşe sulama şeklinde yapılır. Toprağın nem seviyesine, hava sıcaklığına ve çeltik bitkisinin ihtiyaçlarına bağlı olarak ilk sulama, ana sulama, orta sulama ve son sulama şeklinde gerçekleştirilir. İlk sulamada; çeltik tohumları ekildikten sonra, toprağı nemlendirmek ve tohumların çimlenmesini hızlandırmak için genellikle toprak yüzeyinde su birikintileri oluşana kadar devam eder. Ana sulama; çeltik bitkileri 10-15 cm boyuna ulaştığında yapılır ve toprak neminin %70-%80 arasında tutulması gerekmektedir. Orta sulama; ana sulama dönemi sonrasında, çeltik bitkileri olgunlaşmaya başladığında toprak neminin %50-%60 arasında tutulması amacıyla yapılır. Son sulama dönemi; çeltik bitkileri olgunlaştıktan sonra başlar. Bu dönemde, toprak neminin %40-%50 arasında tutulması yeterlidir.

Gübreleme kardeşlenme sırasında, çeltik bitkisi büyümeye başladıktan yaklaşık 10-15 gün sonra yapılır. Bu aşamada, azotlu gübreler bitkinin yeşil kısımlarının gelişmesini ve fotosentez yapmasını sağlamak amacıyla kullanılır. Yabancı otlarla mücadelede sertifikalı tohum kullanımı, düzgün ve sağlıklı ekim, bakım ve harmanlama, elle sökme ve tarım ilaçları ile mücadele şeklinde kültürel, fiziksel ve kimyasal yöntemler uygulanır. Yaprak yanıklığı, bakteriyel yaprak çizgi yanıklığı, beyaz uç nematodu, çekirge gibi hastalık ve zararlılarla kültürel tedbirler ve kimyasal mücadele yapılır. Hasat zamanı yaklaştığında, tarladaki çeltiklerdeki nem oranı %25-30 aralığına kadar yükselir. Pirincin hasat edilmesi için en uygun nem oranı %18-22 aralığındadır. Bu nem oranını sağlamak için havalandırma yapılmalıdır. Çeltik, salkımların %80 ‘inin saman rengini aldığı ve salkımların alt kısımlarında yer alan danelerin sert olduğu 1 Eylül-15 Ekim tarihlerinde biçerdöver ve orak ile hasat edilir.

Hasat sonrası işlemler:

Hasat edilmiş çeltikler öncelikle temizlenir. Bu aşamada, çeltiklerin üzerindeki kabuklar, saplar, taşlar ve diğer yabancı maddeler uzaklaştırılır. Bu işlem, çeltiklerin hasar görmesini engellemek ve daha iyi bir kalite elde etmek için önemlidir. Temizlenen çeltikler yıkanır. Bu işlem, çeltiklerin üzerindeki kirleri ve tozları uzaklaştırır. Ayrıca, yıkama işlemi sırasında çeltiklerin nem oranı da düşürülür. Yıkama işlemi sonrasında, çeltikler kurutulur. Kurutma işlemi, çeltiklerin nem oranını düşürerek bozulmayı önlemeye yardımcı olur. Genellikle güneşte veya özel kurutma makinelerinde kurutulurlar. Kurutulmuş çeltiklerin kabukları ayrılır. Bu işlemde, kabuklar çeltik tanelerinden ayrılır ve çeltikler elde edilir. İstenmeyen taneler, kırık taneler, toz ve diğer yabancı maddeler ayıklanarak ayrılır. Çeltik tanelerinin üzerindeki ince tabakayı çıkarmak için parlatma yapılır. Bu işlem, pirinç tanelerini döndürerek içindeki kabuk tabakasını soyarak taneleri parlatan bir ekipmanla sağlanır. İşlem sonunda pirinç tanelerinin beyazlatılmasını ve daha parlak bir görünüm kazanmasını sağlar. Son olarak, parlatılmış pirinç taneleri boyut, şekil, renk, kırıklık, tat ve kokularına göre sınıflandırılır.

Bu işlem, pirincin kalitesinin belirlenmesi ve pazarlanması için önemlidir. Bu aşamaların tamamlanmasının ardından, pirinç taneleri %12-14 nem değerinde paketlenerek satışa sunulur veya diğer gıda ürünlerinde kullanılmak üzere işlenir. Bu nem değeri ürünün uygun alanlara serilerek kendiliğinden veya kurutma makineleri ile modern kurutma yöntemleri ile kuruması sağlanarak elde edilir.

Pirinç tanelerinin ambalajlanması için genellikle polietilen torbalar veya karton kutular kullanılır. Pirinç tanelerinin ambalajlanması için doğru miktarlarda tartılması gerekir. Bu nedenle, ambalaj sürecinde hassas tartım cihazları kullanılır. Tartılarak, istenen miktarlarda ambalajlanır. Ayrıca ambalajlama işlemi sırasında pirincin nem oranını kontrol etmek için nem kontrol cihazları kullanılır. Ambalajlanmış pirinçlerin üzerine marka, üretici, parti numarası ve üretim tarihi gibi bilgileri içeren etiketler yapıştırılır.

Pirinç taneleri, hijyenik, havalandırılmış ve kuru bir ortamda 20-25°C sıcaklıkta depolanmalıdır. Depolama alanı, güneş ışınlarından ve yağmurdan korunmalıdır. Depo temiz tutulmalıdır ve böceklerin ve kemirgenlerin girmesi önlenmelidir. Nem oranı %12-14 arasında olan pirinç taneleri, sözü edilen koşullarda 1 yıl süreyle depolanır.

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

Balıkesir Gönen Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Gönen Pirincinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gönen Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Gönen Borsası, Gönen Çeltik Üreticileri Birliği, Gönen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gönen Ziraat Odası tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Gönen Pirincinin fiziko-kimyasal özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat koşullarının uygunluğu; ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu ve Balıkesir Gönen Pirinci ibaresinin, logosunun ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.