

No: 1234 – Menşe Adı

KIZILTEPE KIRMIZI MERCİMEĞİ

Tescil Ettiren

KIZILTEPE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1234
Tescil Tarihi : 29.09.2022
Başvuru No : C2019/194
Başvuru Tarihi : 19.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Kızıltepe Kırmızı Mercimeği
Ürün / Ürün Grubu : Mercimek / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Kızıltepe Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Atatürk Bulvarı Dünderlar İşmerkezi 529 Sokak Toprak Blok Kat:4 Kızıltepe 47400 MARDİN
Coğrafi Sınır : Mardin ili Kızıltepe ilçesi
Kullanım Biçimi : Kızıltepe Kırmızı Mercimeği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kızıltepe Kırmızı Mercimeği ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği, coğrafi sınırda kışlık olarak ekilen *Lens culinaris* Medik. türünde bitkilerden elde edilen iç mercimektir. Kızıltepe Kırmızı Mercimeği, tanelerin kabukları soyulup çenekleri birbirinden ayrılmış ya da ayrılmamış olarak iki farklı tipte üretilir. Çenekleri ayrılmış mercimekler “yaprak”; çenekleri ayrılmamış mercimekler “futbol veya “bütün” olarak da adlandırılır. Her iki tipte üretilen ürünlere de son üründe toplam yağ oranı en çok % 2,5 olacak şekilde ayçiçek yağı kullanılarak parlatma işlemi uygulanabilir.

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği, küçük boyutta ve parlak kırmızı renkte olup yüksek su tutma kapasitesi ve kısa pişirme süresine sahiptir. Düşük nem içeriği sebebiyle depolama süresince küflenme ve böceklenme gibi bozulmalara karşı daha uzun süre dayanabilir. Ayrıca tanelerin kuru yapıda olması, yaprak tipi üretimde çeneklerin ezilmeden birbirinden ayrılmasını kolaylaştırır.

Tablo 1. Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin bazı fiziksel özellikleri

Özellik	Yaprak		Futbol	
	En az	En çok	En az	En çok
Çap (mm)	3,0	5,5	3,0	5,5
Kalınlık (mm)	0,9	1,1	2,0	2,2
1000 dane ağırlığı (g)	16,0	22,5	32,0	45,0
Hidrasyon kapasitesi (g/tohum)	0,027	0,031	0,028	0,034
Pişme süresi (dakika)	20,2	20,8	20,8	21,6

Tablo 2. Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin renk değerleri

Renk değeri (Kabuksuz)	Yaprak		Futbol	
	En az	En çok	En az	En çok
L	57,22	71,40	57,38	78,66
a	14,26	26,00	12,81	26,53
b	19,07	30,51	18,83	30,95

Tablo 3. Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Yaprak		Futbol	
	En az	En çok	En az	En çok
Nem (%)	8,47	11,90	8,49	12,00
Protein (%)	23,04	29,76	23,92	29,14
Kül (%)	2,55	2,79	2,50	2,96
Karbonhidrat (%)	50,33	60,11	50,41	60,65
Nişasta (%)	40,12	54,78	40,65	54,83

Kalsiyum (mg/100 g)	21,96	22,66	23,76	24,32
Demir (mg/100 g)	5,83	16,05	15,94	16,10
Potasyum (mg/100 g)	341,9	968,1	331,3	360,7
Magnezyum (mg/100 g)	51,15	83,91	57,99	88,19
Çinko (mg/100 g)	2,79	3,51	2,85	4,09
Toplam fenolik madde (mg/kg)	0,23	0,25	0,24	0,26

Kızıltepe Kırmızı Mercimeğine ayırt edici özelliklerini, coğrafi sınırın toprak yapısı ve iklim koşulları kazandırır. Coğrafi sınırdaki tarım arazileri, alüvyal ana materyaline sahip derin ve düz topraklardan oluşur. Kırmızımsı kahverengine sahip bu topraklar; killi-tınlı bir yapı, düşük organik madde içeriği, zengin potasyum oranı ve nötre yakın hafif alkali özellik gösteren pH değerlerine sahiptir. Kışın yağışlı geçen ılıman Akdeniz iklimi, yazın ise kurak ve sıcak geçen karasal iklim etkisini gösterir. Ortalama yıllık yağış miktarı ve sıcaklığı sırasıyla 310 mm ve 18 °C olup sıcaklıklar mayıs ayının ortalarından itibaren hızla yükselir.

Coğrafi sınırda killi bünyeli toprak yapısı dengeli bir şekilde suyu tutarak yağışın düşük olduğu zamanlarda bitkiyi su stresine karşı korur. Coğrafi sınırın hafif killi bünyeli toprağı, mercimeklerin hızlı olgunlaşmasına katkı sağlarken, hafif alkali pH'ya sahip olması da mercimeğin tadı üzerinde olumlu etki bırakır. Mercimek bitkisinin yaşam döngüsünün sonuna denk gelen mayıs ayında, coğrafi sınırda hızla artan hava sıcaklıkları bitkiyi strese sokup çiçeklenmeyi durdurarak mercimek tanelerinin hızlı olgunlaşmasına sebep olur. Hızlı olgunlaşma, Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin su tutma kapasitesinin yüksek olmasını sağlar. Gerek biçerdöverle gerekse traktöre bağlı biçim aletiyle yapılan hasat döneminde, coğrafi sınırdaki havanın düşük bağıl nemi, tanelerin çok daha kuru olmasını sağlar. Bu durum, hem işleme sırasında tanelerin kırılmadan ikiye bölünmesini kolaylaştırır hem de mercimeği daha uzun ömürlü yapar. Ayrıca, olgunlaşma döneminde güneşli gün sayısının da fazla olması Kızıltepe Kırmızı Mercimeğine tipik rengini veren turuncu-kırmızı pigmentlerin miktarını artıran bir unsurdur. Erken olgunlaşma, tanelerdeki nişastanın daha erken jelleşmesine sebep olduğu için Kızıltepe Kırmızı Mercimeği kısa sürede pişebilir.

Üretim Metodu:

Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin üretiminde, kışlık olarak ekilen *Lens culinaris* Medik. türünde bitkiler kullanılır. Üretim, kabuklu mercimeklerin elde edilmesi ve kabuklu mercimeklerin iç mercimeğe işlenmesi olmak üzere iki temel aşamada gerçekleşir.

Toprağın ekim için hazırlanmasına, sonbahar aylarında pullukla 15 - 20 cm derinliğinde ilk sürümün yapılmasıyla başlanır. Yabancı otların mücadelesi için yağmur suyuyla veya bir defalık sulama ile tarlaların çimlenmesi sağlanıp tırmık ile ikinci sürüm yapılır. Ekime hazır hale gelen toprağa, metrekaresine 250 - 300 tane veya dekara 14 - 15 kg olacak şekilde mibzerle veya elle serpme yöntemiyle tohum ekilir. Elle serpme yönteminde tohum, toprağa kazayağı veya diskaro ile karıştırılır.

Yağışın fazla olduğu yıllarda mercimek bitkisinin aşırı boylanmasını önlemek ve böylece verimin yükselmesini sağlamak amacıyla, bitki boyu 5 - 10 cm iken araziden traktöre bağlı bir silindir geçirilir. Bu işlemde, yağmurla yumuşayan zemin sertleştirilerek bitki boyunun aşırı uzaması ve toprağın rutubetini hızlıca kaybetmesi engellenir. Yağışın yetersiz olduğu yıllarda, nisan ayında 1 veya 2 kere sulama yapılır. Ayrıca tarlada bulunan çavdar, arpa ve buğday gibi sivri otların temizlenmesi amacıyla bir defaya mahsus olarak mart - nisan aylarında ilaçlama yapılabilir.

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği mayıs ayında biçerdöver, biçme makinesi veya tırpan ile hasat edilir. Biçerdöver ile yapılan hasat, mercimekler tamamen kuruduktan sonra gerçekleştirilir. Tırpan veya traktörün kuyruk miline bağlı olarak hareket eden biçme makinesiyle yapılan hasat ise, mercimekler erken olgunlukta iken ve taneleri parmakla yapılan baskıyla ezilmeyecek kıvamdayken yapılır. Tırpan veya biçme makinesiyle hasatı yapılan mercimek yığınları, kuruması için 4 - 6 gün tarlada bekletilir ve harman makinesiyle mercimek tanelerinin ayrılması sağlanır.

Hasatla elde edilen mercimek taneleri, selektörleme işlemine tabi tutularak içindeki taş, toprak, kırık tane vb. yabancı maddelerden arındırıldıktan sonra betonarme veya çelik silolarda depolanır. Depolamada iklimlendirme için herhangi bir müdahale bulunmaz ancak ortam sıcaklığı 20 - 30 °C ve bağıl nemi ise % 20 - 35 aralığında olmalıdır.

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği futbol ve yaprak olarak iki farklı tipte üretilir. Futbol tipinde Kızıltepe Kırmızı Mercimeği üretiminde, işleme tesisine getirilen kabuklu mercimekler elek, havalı sistemler, spiral ağırlıklı

seperatörler ve dişli silindirler kullanılarak sap-saman, tahıl ve baklagil tohumları, taş-toprak vb. yabancı maddelerden temizlenir. Oda sıcaklığında su bulunan bir kanaldan geçirilerek %3 - 4 oranında su ile yıkanır ve santrifüj kurutucuda kurutulur. Nemlendirilen mercimekler depolara alınıp 2 - 3 saat bekletilerek tavllanır. Sadece 3 mm'den büyük çapa sahip olanlar elek üzerinde kalacak şekilde delikli döner eleklerden geçirilir. Daha sonra yatay konumlu iki parçalı dairesel öğütme taşları kullanılarak tanelerin kabukları soyulup uzaklaştırılır. Bu aşamada taneler, kırıcıdan geçirilip iki çeneğinin birbirinden ayrılması suretiyle yaprak tipinde Kızıltepe Kırmızı Mercimeği de üretilebilir.

Mercimekler, kabuk soyma ve tanelerin çeneklerinin ayrılması sırasında oluşan kırık veya kusurlu tanelerin ayrılması için tekrar elekten geçirilir. Son olarak renk ayıklama cihazından geçirilerek varsa aralarında kalan yabancı taneler veya tohumlar ayrılır. Her iki tipte üretilen mercimekler, isteğe bağlı olarak toplamda en çok %2,5 oranında yağ içerecek şekilde ayçiçek yağı ile parlatma işlemine tabi tutulabilir.

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği, futbol veya yaprak tipi olarak paketlenir. Paketleme, rutubet geçirmeyen OPP (polipropilen) ambalaj materyali kullanılarak 0,5, 0,7, 0,9, 1, 5, 10, 25 ve 50 kg'lık ağırlıklarda yapılır. 5 kg ve daha büyük gramajlar isteğe göre lamine OPP çuvallarda yapılabilir. Raf ömrü süresince, Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin güneş ışığını görmeyecek şekilde kuru ve serin ortamda muhafaza edilmesi gerekir. Bu şekilde muhafaza edilen Kızıltepe Kırmızı Mercimeğinin raf ömrü 2 yıldır.

Denetleme:

Denetimler; Kızıltepe Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Dicle Kalkınma Ajansı, Kızıltepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin Artuklu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü ile Kızıltepe Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Düzenli yapılan denetimlerin biri tarladaki üretim, diğeri ise piyasadaki ürünler üzerinden yapılır.

Denetim mercii tarafından; ürünlerin fiziksel özellikleri ile renk değerlerinin uygunluğu; özellikle mercimek yetiştiriciliği, hasat ve ambalajlama aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Kızıltepe Kırmızı Mercimeği ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gerek görülmesi halinde, ürünün fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu da 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.