

No: 1770 – Mahreç İşareti

SIİRT FISTIĞI

Tescil Ettiren

SIİRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1770
Tescil Tarihi : 04.09.2025
Başvuru No : C2022/000056
Başvuru Tarihi : 15.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Siirt Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu : Fıstık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : Bahçelievler Mah. Gaffar Okkan Cad. No:11 Merkez/SİİRT
Coğrafi Sınır : Siirt, Batman, Şanlıurfa, Şırnak, Diyarbakır ve Mardin illeri
Kullanım Biçimi : Siirt Fıstığı ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Siirt Fıstığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Fıstığı, tanımlanan coğrafi sınırda *Pistacia vera* türünün Siirt çeşidinden üretilen, çok iri meyve sınıfına giren ve çerezlik olarak tüketilen bir fıstıktır.

Siirt Fıstığının oluşum süreci Siirt ilinde gerçekleşmiştir. Yörenin doğal bitki örtüsü olan bittim ve menengiç ağaçları, 1900'lü yılları başlarında Siirt Akabesi ve Antik Kervan Yolları vasıtasıyla İran'dan gelen kervanların getirmiş oldukları aşı kalemeleri ile aşılanmış ve böylelikle yöre halkı ilk kez fıstık meyvesi ile tanışmıştır.

Siirt Fıstığı; iyi bakım şartlarında bir yıl tam, bir yıl %70-80 dolaylarında olmak üzere hemen her yıl ürün verir. Periyodisitenin çok az olması en önemli ve değerli özelliklerinden biridir. Sulu koşullarda dönümden 262 kg kuru meyve alınabilir.

Siirt Fıstığının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Ağaç	Yarı dik, kuvvetli
Meyve tomurcuğu	Oval, açık kahverengi
Çiçek	Krem rengi, orta erken
Yaprak	Büyük, kalın, açık yeşil
Salkım yapısı	Seyrek, zayıf dirençli
Meyve	İri, oval, ateş rengi
Çıtlama oranı (%)	75 - 95
Çıtlama aralığı	Geniş
100 tane ağırlığı (g)	125 - 155
Uzunluk (mm)	17 - 23
Genişlik (mm)	9,5 - 12,5
Kalınlık (mm)	9 - 12
Sürgün sıklığı	Orta
Meyve olgunluk zamanı	Orta, geç
İç meyvede randıman	Yüksek
Yağ oranı (%)	50 - 60

Siirt Fıstığı, tanımlanmış coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bahçe Tesisi:

Siirt Fıstığı bahçesi tesis edilecek yerlerde özellikle çiçeklenme dönemindeki düşük sıcaklık ve yağış dikkate alınarak anaç seçimi yapılmalıdır.

İlkbaharda soğuk havanın çöktüğü çukur alanlarda bahçe tesisi yapılması uygun değildir. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde mutlaka drenaj yapılmalıdır. Ayrıca anaç seçiminde; kış dinlenme süresi boyunca 17 °C'nin altında geçen süre, ilkbaharda gelen geç donlar, ilkbahar yağışları (tozlanma için) ve yaz sıcaklık toplamı dikkate alınmalıdır.

Siirt Fıstığı bahçesi aşağıdaki yöntemlerle tesis edilebilir:

1. Doğrudan tohum ekimiyle,

Parselde, ağaç yerleri işaretlendikten sonra çukurlar açılıp, her çukura en az 3 tane anaç tohumu sonbaharda ekilir. Ertesi yıl bunlardan en iyi gelişeni bırakılarak ötekiler sökülür. Bu çöğürler kıraç ve kurak koşullara karşı dirençlidirler. Çöğürlerin gelişme durumuna göre dördüncü yıldan sonra aşılama yapılabilir.

2. Çöğür dikimiyle,

Bahçede ağaç yerleri işaretlenip, buralarda çukurlar açıldıktan sonra çöğür dikimi yapılır. Bunlar yaz aylarında en az iki kez sulanmalıdır. Çöğürlerin tutma oranının düşük olmasından ve geç aşıya gelmesinden dolayı tavsiye edilen dikim şekli değildir.

3. Tüplü fidan dikimiyle,

Tüplü fidan ile bahçe tesisi kurulacak alanların sulanabilmesi gerekir. Sulanmayan koşullarda tüplü fidanla yetiştiricilik yapılacağı zaman, sonbahar dikimi yapılmalıdır. Bu aşılı bitkiler, aşılama çeşide bağlı olarak 4-5 yılda verime yatabilir. Böylece en az 3 yıl daha erken verim alınır. Coğrafi sınırdan çok sayıda bulunan yabancı (bittim, menengiç, atlantik sakızı vb.) türlerin aşılama yapılması suretiyle yetiştiricilik yaygın olarak yapılır.

Dikim:

Siirt Fıstığı çöğür anacı kuru koşullarda 6 x 6 metre dikim aralığı kullanılarak, 8 veya 11 dişi ağaca bir erkek ağaç olacak şekilde dikilmelidir.

Aşılama:

Gövdeden ve ana dallardan çıkan obur dallar aşı kalemi olarak kullanılmamalı ve kalemler iyi pişkinleşmiş olmalıdır. Aşılama, günün serin saatlerinde kesilmeli ve kalemlerin yaprak ayası gölge bir yerde, yaprak sapının 1 cm'lik kısmı kalem üzerinde kalacak şekilde hemen kesilmelidir. Yaprak ayası alınan kalemler, sürgün aşı döneminde önce kendi yaprağına, sonra nemli bir beze sarılarak, plastik torba içine konup ağzı bağlanmalıdır. Aşı çalışmalarının yapıldığı yerde aşı kalemleri bu şekilde paketlenip, aşılama zamanına kadar buzdolabının sebzelik kısmında muhafaza edilmelidir. Siirt Fıstığında en fazla sürgün ve durgun göz aşıları kullanılır.

Budama:

Siirt Fıstığında budama; ilerleyen yıllarda ağacın yükünü taşıyacak olan ana çatıyı oluşturmak, bu çatıyı muhafaza edebilmek, verimliliği sağlayabilmek ve sürekli genç sürgünlere teşvik etmek, hem karagöz hem sürgün gözü oluşumunu sağlamak amacıyla fidan döneminde yapılır. Siirt Fıstığı diğer meyve türlerine göre oldukça yavaş büyüyen fizyolojik bir yapıya sahiptir. Aynı zamanda dal kesimlerinde reçine salgılamaya meyillidir. Bu nedenlerle genç dönemlerde şekil vermeye başlamak önemlidir.

Yüzlerce yıl yaşayabilme özelliğine sahip olan Siirt Fıstığı ağaçlarında fidan döneminin ilk yıllarında yapılacak olan terbiye budaması büyük önem taşır. Öncelikle ilk bahçe tesisinde yapılacak olan herik dikimi ile terbiye başlar. Düzgün ve tek gövde olarak büyüyen Siirt Fıstığı fidanına yön vermek daha kolay olmaktadır.

Dikimden veya aşılamaadan sonra sürgün gelişme durumuna göre eğer iyi bir gelişme var ise hemen ertesi yıl, gelişme zayıf ise ikinci veya üçüncü yıl, 80-90 cm üzerinden tepe kesimleri yapılmalıdır. Bu kesimler yapıldığı zaman bu uygulamaya tepki olarak ertesi yıl oldukça fazla sayıda sürgün oluşacaktır. Bu da çatının ana temellerini seçme şansı verecektir.

Budamaya ağaclar yapragını dökmeğe başladığı kasım ayından itibaren başlanmalı yıllara göre değışmekle birlikte sert kış başlamadan son verilmelidir. Ayrıca, sert kışlar geçtikten sonra şubat ayı ortalarından ağaca su yürüyene kadarki dönemde de budama yapılabilir.

Gübreleme:

Azotlu gübreler: Toprak analiz sonuçlarına ve ağacın yaşına göre 3-5 kg/ağaç amonyum sülfat (asit kökenli) gübresi önerilir. Ağaç gövdesinin yaklaşık 1 m çapındaki kısmının dışında kalan taç iz düşüm alanına mart ve nisan aylarında birer defa serperek hemen toprağa karıştırılmalıdır. Yağışın az olduğu bölgelerde ocak ayında da gübreleme yapılabilir.

Fosfor ve potasyum: Toprak analiz sonuçlarına ve ağacın yaşına bağılı olarak, ocak ayında, mümkün olduğu kadar derine verilmek üzere, ya ağacın taç iz düşümüne açılacak 20-30 cm derinliğinde ve 25-30 cm genişliğindeki banda ya da bahçelerde ağacın taç iz düşüm kenarına traktöre bağılı pullukla açılacak hatlara verildikten sonra üzerine yanmış çiftlik gübresi uygulanır ve üzeri toprakla kapatılır.

Sulama:

Siirt Fıstığının yıllık su tüketimi salma sulamada 559-803 mm, damla sulama yönteminde ise 415 mm'dir. Sulamada ıslatılması gereken derinlik 110-150 cm'dir.

Hasat:

Hasat, meyveler hasat olumuna geldiği zaman yapılmalıdır. Bu dönemde meyve dış kabuğu saydamlıktan matlığa dönüşür ve kırmızı kabuk yumuşayarak sert kabuktan kolayca ayrılır.

Hasat işlemi, ağaç altına astar denilen, yaklaşık 6-8 metre kare büyüklükteki bezler serildikten sonra, cumbalar elle kopararak yapılır. Elin yetişmediği yüksek dallardaki cumbaları koparmak için üç ayak denilen merdivenler kullanılır veya ağaç üzerine çıkılarak hasat yapılır. Daha yüksekteki cumbalar sırtık denilen uzun çubuklarla dallara vurulmak suretiyle koparılır. Hasat yapılırken, cumbaların salkım eğiminin ters yönünde ve salkım sapının dalla birleştiği yerden koparılmasına özen gösterilmelidir.

Salkımı daldan koparmadan meyveleri tek tek seçerek hasat yapmak doğru değildir. Hasat bu şekilde yapılırsa ağaç üzerinde salkım sapları ve boş meyveler kalır. Ağaçta kalan bu artıklar zararlılar için uygun bir barınak teşkil edeceğinden mutlaka koparılmalıdır.

Muhafaza:

Hasattan hemen sonra kavlatılarak sergi yerlerinde kurutulan Siirt Fıstığı, işlenip pazarlanıncaya kadar jüt veya kanaviçe çuvallarla (50-70 kg) ambarlarda muhafaza edilir.

İşleme:

Hasat sonrası işlemler temel olarak 6 aşamada gerçekleşir. Bunlar; kavlatma, yıkama-kabuk ayırma, boş dolu ayırma, kurutma, çıtlatma ve kavurma işlemleridir.

Kavlatma: Meyvede kırmızı kabuğun sert kabuktan ayrılarak çıkarılmasıdır. Kavlatma işlemi fıstık işleme fabrikalarında kavlatma makineleriyle yapılır.

Yıkama-Kabuk Ayırma: Kavlatma işlemi biten Siirt Fıstığında kabuk ile kavlayan fıstığın ayrılması ve temizlenmesi titreşimli elekler vasıtasıyla sağlanır.

Boş-Dolu Ayırma: Boş fıstık tanelerinin ayrılmasında aerodinamik mantığa göre çalışan pnömatik boş-dolu ayırma makineleri kullanılır.

Kurutma: Boş fıstıklardan ayrılan kavlak fıstıklar, kurutulmak için sergi yerlerine taşınır. Sergi yeri olarak müstakil evlerin, binaların üstü veya kurutmaya elverişli bahçelik alanlar kullanılır. Sergi yerlerinde fıstıklar 2-3 cm kalınlığında serilir ve kurumanın çabuk ve homojen olabilmesi için sık sık karıştırılır.

Çıtlatma: Siirt Fıstığı meyvelerinin kemik kabuklarının meyvenin olgunlaşma sırasında kendiliğinden veya sonradan mekanik olarak boyuna açılmasına çıtlama denir. Normal kültürel tedbirlerin yapıldığı bahçelerden elde edilen ürünlerin genellikle %50-70'i çıtlak olmaktadır. Çıtlatma işlemi özel fıstık pensleri ve çekiçlerle yapılır.

Kavurma: Siirt Fıstığının en yaygın tüketim şekli kavrulmuş tuzlu Siirt Fıstığı şeklindedir. Kavrulmuş fıstıkların tuz oranı % 1 civarındadır. Bu oranı sağlanmak için % 25 olarak hazırlanmış tuz çözeltilerinde Siirt Fıstığı 5-10 dakika bekletilir. Uygun kavurma sıcaklığı 130 °C, uygun kavurma süresi de 25 dakikadır.

Depolama:

Siirt Fıstığı depolarının; serin, kuru ve havalanabilir, doğrudan güneş ışığı almayan, duvarları dıştan veya içten sıvanmış, depo tabanı su baskınlarına karşı yerden yüksek ve rutubete karşı dayanıklı olması gerekir. Depo olarak kullanacak yerlerde Siirt Fıstığının bileşimini etkileyecek ve zarar verecek maddeler bulundurulmamalıdır. Yığılma şeklinde depolama yerine, fıstığın jüt çuvallar içinde belirli aralıklı olacak şekilde depolanması sağlanmalıdır. Zararlılara karşı gerekli mücadeleler yapılmalıdır.

Paketleme:

Sert kabuklu meyveler 1-10 °C'de ve % 65-75 bağıl nemli koşullarda kabuklu olarak 9-24 ay, 1-10 °C'de ve % 65-75 bağıl nemde 1 yıl, vakum ve gazlı ambalajlarda 1-10 °C'de 1-2 yıl, donmuş olarak -18 °C'de 3 yıl kadar muhafaza edilebilir.

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

Siirt Fıstığı belirtilen coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir ve bölgenin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 4 kişi ve Siirt Ziraat Odasından iki kişi olmak üzere 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Denetleme yılda 3 kez (bahçede üretim, hasat, paketleme ve pazarlama aşamalarında) yapılır. Ürüne ilişkin şikâyet olması halinde ise şikâyet tarihine göre denetleme herhangi bir zamanda yapılabilir. Şikâyet üzerine yapılan denetimler; şikâyete konu olan ürün partisi hakkında veri toplama ve izleme sistemi yardımıyla gerçekleştirilir.
- İşletmede/bahçede yapılacak denetim, ilgili işletmenin risk analizindeki durumuna göre gerçekleştirilir. İşletme/bahçede uygulanan üretim metodu ve özellikle genel yetiştiricilik esasları dışında olan ve Siirt Fıstığı için kritik olan yetiştiricilik uygulamaları değerlendirmeye alınır.
- Hasat zamanında yapılacak denetimde ürünle ilgili renk, şekil, hasat olgunluğu değerlendirmeye alınır.
- Coğrafi işaret, mahreç işareti amblemi ve logonun kullanımı 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.