

No: 1626 – Mahreç İşareti

ULA SARIMSAĞI

Tescil Ettiren

MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1626
Tescil Tarihi : 06.08.2024
Başvuru No : C2023/000119
Başvuru Tarihi : 24.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Ula Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu : Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad.No:3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır : Muğla ili Ula ilçesi Kızılağaç, Demirtaş, Ayazkırı, Köprübaşı, Alparslan Mahalleleri
Kullanım Biçimi : Ula Sarımsağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ula Sarımsağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ula Sarımsağının (*Allium sativum*) dış kabuğu (kelle kabuğu) ve tane kabukları pütürsüz ve düzdür. Sarımsaklar elips yapıdadır ve alt taraflarının aşağı kısmında kökleri varken yukarı kısmında ise dişlerini tutan bir tabla bulunur. Tanelerin (dişlerin) en dikkat çeken özelliği, alt kısımlarından üst kısımlarına göre yayılan mor-eflatun renktir. Ula Sarımsağının dış kabuğu beyaz renkli, iç kısmındaki diş kabukları mor-eflatun renklidir.

Ula Sarımsağı bölgede uzun yıllardır üretilen önemli bir üründür. Tarihi 17. Yüzyıla kadar dayanır. Evliya Çelebi'nin Ula'dan sarımsak olarak götürdüğü de bilinir. Yetiştiriciliğin bu kadar yaygın olması bölgede Ula'lıların "sarımsakçı" lakabıyla anılmasına neden olmuştur.

Tablo 1: Ula Sarımsağının Bazı Fiziksel Özellikleri

	En az	En çok
Ortalama yükseklik (mm)	31,21	38,70
Ortalama genişlik (mm)	38,91	51,49
Ortalama derinlik (mm)	31	45,2
Ortalama diş sayısı (tane)	11	14
Ağırlık (g)	15,02	33,40
Nem (%)	67,225	67,864

Ula Sarımsağının toplam yağ içeriğinin %74,46'sı doymamış yağ asidi, %23,24'ü doymuş yağ asidi ve %2,3'ü koku bileşenidir. Ürünün yağı renksiz ve kokuludur. Ula Sarımsağının %6,1'i proteindir.

Tablo 2: Ula Sarımsağındaki Karbonhidrat Miktarı

Karbonhidrat Miktarı (%)	En az	En çok
Toplam karbonhidrat	6,343	6,955
Fruktoz	0,737	0,808
Mannoz	0,218	0,238
Glukoz	0,866	0,950
Galaktoz	4,522	4,958

Ula Sarımsağının 100 gramında yaklaşık 6,6 g karbonhidrat bulunur. Toplam karbonhidratın büyük kısmı galaktozdur. Ula Sarımsağında bulunan Mannoz oranı da diğer sarımsaklardan ayıran bir diğer kimyasal bileşim özelliğidir. Ula Sarımsağının mannoz içeriği ve toplam karbonhidrat oranı açısından diğer sarımsaklardan farklıdır.

Türkiye’de üretilen sarımsaklarda karbonhidrat olarak sakkaroz, glukoz ve fruktoz bulunur ve fruktoz ana bileşen iken Ula Sarımsağında, fruktoz, mannoz, glukoz ve galaktoz bulunur ve galaktoz ana bileşendir. Galaktoz miktarının fazla olmasının sebebi, bitkinin yetiştiği dönemde güneş ışığının yoğunluğunun yüksek olmasıdır.

Ula Sarımsağının aroması çok kuvvetlidir. Ağıza bir diş alındığında kuvvetli bir acılık hissi verir. Ula Sarımsağının aroması ve keskin kokusu da ayırt edici özelliklerindendir.

Üretim Metodu:

Ula Sarımsağı organik maddesi yüksek, tınlı - kumlu topraklarda iyi yetişir. Sarımsak dikimi yapılacak olan tarlalar eylül-ekim aylarında traktörle pulluk yardımı ile derin sürüm yapılır. Derin olarak sürülmüş olan arazi kasım ayında 1 dekara 4-5 ton (5-6 aylık) yanmış çiftlik gübresi toprak yüzeyine serpilir. Serpilen bu gübre toprağın 10-15 cm derinliğine rotovator ile işlenerek dikim yeri hazırlanmış olur. Rotovator ile işlenmiş olan araziye kış aylarında dikilen sarımsakların zarar görmemesi için 1,2 m genişlikte set yapılır. Kasım ayı içerisinde bu setlere dişlenmiş olan sarımsak dişleri 10-15 cm aralıklarla tek tek köklenecek yerleri aşağı gelecek şekilde 2-3 cm toprak derinliğine dikim yapılır.

Şubat veya mart aylarında, 10-15 cm boyunda olan sarımsakların etrafındaki yabancı otlar, insan gücüyle elle çapa yapılarak temizlenir ve toprak kabartılır. Böylelikle hem yabancı otlar çapalanmak suretiyle yok edilmiş olur hem de toprak kabartılarak köklerin iyi gelişmesi sağlanır. Nisan ayı içerisinde kök gelişiminin iyi olması ve tekrar çıkmış olan yabancı otların yok edilmesi için 2. çapalama yapılır. Bu sayede toprak gevşetilmiş toprak gevşetilmiş olur ve içerisinde bulunan sarımsağın yumru gelişimini hızlanır.

İlkbahar ayları olan nisan ve mayıs aylarında havaların yağışsız gitmesi durumunda dikilmiş olan sarımsağın kök, sap ve yaprak gelişimi yetersiz olacağından damlama sulama yapılır. Damlama sulamanın yapılabilmesi için yapılmış olan 1,20 m genişliğindeki her bir set üzerine 4 sıra halinde damlatıcılar serilir ve havanın sıcaklığına göre hasattan 20 gün öncesine kadar yaklaşık 4-5 defa sulama yapılır.

Dikim ve bakımı yapılmış olan sarımsağın sap ve yaprak boyları 40-60 cm kadardır. Haziran ayı başlarında olgunlaşmaya başlayan sarımsağın yaprakları sararmaya başlamakla birlikte sapları da sert dokusunu kaybedip toprak üzerine yatar. Sararıp yatan sarımsaklar çapa ile sapları ve yaprakları ile birlikte sökülür. Sökülen sarımsaklar serin ve gölge bir yerde kurumaya bırakılır. Gölgede 10-15 günde kuruyan sarımsakların tohumluk olacak olan iri baş ve dişe sahip olanlardan gelecek yılın tohumluğu olarak sapları ile birlikte demet yapılır gölge ve serin bir yerde asılı olarak dikim zamanına kadar bekletilir.

Kuruyan sarımsaklardan tohumluk olacaklar ayrıldıktan sonra sapları kesilerek tekli kasalarda ya da sapları örgü yapılarak askıda depolamaya alınır. Sarımsaklar karanlık, 18 °C’yi geçmeyen ve %30-60 neme sahip depolarda saklanır. Sarımsaklar 4-6 °C’de çimlenme eğilimine geçeceği için daha düşük sıcaklıklarda saklanmaz.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odası’nın koordinatörlüğünde, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası, Ula Belediyesi, Ula Ziraat Odası ve Ula İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konunun uzmanı birer kişi olmak üzere 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Ula Sarımsağının içeriğinde galaktoz ve mannoz bulunmasını, dişlerinin mor-eflatun renk olmasını, ürünün koku ve aroması ile üretim metoduna uygunluğu ve amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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.