

No: 1906 – Mahreç İşareti

ÇORUM ÜYÜK SARIMSAĞI

Tescil Ettiren
ÇORUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1906
Tescil Tarihi	: 06.10.2026
Başvuru No	: C2025/000011
Başvuru Tarihi	: 13.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Üyük Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Akkent Mahallesi Borsa Kompleksi Sitesi Kümeevler Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Merkez ilçesi Üyük Köyü
Kullanım Biçimi	: Çorum Üyük Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Üyük Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Üyük Sarımsağı, *Allium sativum* L. türüne ait Çorum ili Merkez ilçesine bağlı Üyük köyünde atalık tohumdan geleneksel yöntemlerle üretilen bir sarımsaktır. Çorum Üyük Sarımsağı; beyaz baş kabuğu rengine sahip ve uzun raf ömürlü bir üründür. Dış kabuk rengi açık mor ve pembe renkte olup, dış et rengi krem ve sarı tonlarındadır. Başlar 5-12 adet koruyucu kabukla kaplıdır. Baş üzerinde ortalama 10-15 adet diş bulunur. Dişlerin dizilişi dağınıktır. Başın enine kesiti oval, boyuna kesiti geniş eliptiktir. Yetiştirme koşullarına bağlı olarak baş ağırlığı 20-75 g, diş ağırlığı 2-5 g ve diş çapı 13-15 mm değerleri arasındadır. Baş çapı genişliği yaklaşık 30-75 mm'dir. Çorum Üyük Sarımsağı çiçek sapı oluşturmaz, olgunlaşma döneminde ise çiçek topu meydana gelmez.

Çorum Üyük Sarımsağı yetiştiriciliğinde çiftçiler; bir önceki yıl kendi yetiştirdikleri mahsulden olgunlaşmış, büyük, dolgun ve sağlam yapıya sahip güçlü dişleri muhafaza ederek tohum olarak kullanırlar. Tohum teminindeki bu beşeri unsurun döngüsü uzun yıllardır devam etmiş ve sarımsağın genetik yapısının korunması sağlanmıştır.

Tablo. Çorum Üyük Sarımsağının Bazı Kimyasal Özellikleri

Karbonhidrat	Miktarı (g/100 g sarımsak)
• Sakkaroz	0,74-0,80
Yağ asitleri	Değer (%)
• Doymuş yağ asitleri	63,73-67,64
• Doymamış yağ asitleri	32,37-36,28
Element	Değer (mg/kg)
• Kafeik Asit	908,505-1206,408
• Vanilin	26,619-47,769
• Taksifolin	62,841-94,475
• Kalsiyum	562,68-647,20
• Demir	12,85-13,06
• Magnezyum	417,50-438,61
• Potasyum	4669,74-5129,49
• Sodyum	120,67-133,46
• Mangan	0,69-0,70
• Çinko	7,83-8,88
• Bakır	4,01-4,50

Ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır; yaklaşık 750-850 m rakıma sahip olup, karasal iklimin hâkim olduğu, yazları sıcak ve kurak, kışları ise soğuk geçen bir bölgedir. Bölgedeki kış sıcaklık minimumlarının -10 °C'ye kadar düşmesi, sarımsak dişlerinin vernalizasyon (soğuklama) ihtiyacının tam olarak karşılanmasını sağlar. Vejetatif gelişim dönemi olan ilkbaharda sıcaklık ortalamasının 10-18 °C aralığında seyretmesi ideal büyüme koşullarını sunarken, yaz aylarındaki 30-35 °C bandındaki sıcaklık değerleri baş olgunlaşma sürecini destekler. Üyük köyünün toprak yapısı 6,2-7,8 pH aralığında olup nötr ve hafif alkalın bir karakter sergiler. Bu uygun pH aralığı ve coğrafi sınıra özgü iklimsel faktörler; sarımsak başlarının ve dişlerinin gelişimini, büyüklüğünü ve genel olgunlaşma

kalitesini doğrudan etkiler. %6,53 oranındaki kalsiyum karbonat (CaCO_3) içeriği, toprağın orta düzeyde kireçli bir yapıya sahip olduğunu gösterir ve bitki gelişimini olumsuz etkileyecek düzeyde bir tuzluluk problemi bulunmaz. Bitki beslemesi açısından önemli bir parametre olan potasyum (K_2O) içeriği ise 55,09 kg/da ile yeterli düzeydedir. Toprakta yeterli düzeyde bulunan potasyum; Çorum Üyük Sarımsağında dış iriliğinin artması, dokunun sıkılaşarak raf ömrünün uzaması ve aromatik yoğunluğun gelişmesi üzerinde belirleyici bir rol oynar.

Çorum Üyük Sarımsağı, Çorum ili Üyük köyünün gastronomisinde, ekonomisinde ve sosyokültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı

Toprak şubat-mart aylarında pulluk, diskaro ve tapan kullanılarak derin toprak sürümü ile sıra hatları belirlenerek hazırlanır.

Tohum Dışlerinin Ekilmesi

Çiftçiler bir önceki hasat döneminde seçip koruduğu sarımsak dışlerini tohum olarak kullanır. Ekim-kasım aylarında her bir sarımsak dışi, kabuğu soyulmadan uç kısmı yukarıda ve görünecek şekilde 5 cm derinliğe, sıra arası 20-40 cm ve sıra üzeri 5-10 cm mesafesine uygun olacak şekilde ekilir.

Gübre

Ekimle birlikte dekara yaklaşık 50 kg DAP gübresi kullanılır. Toprağın yapısını güçlendirmek ve bitki ihtiyacını karşılamak için iyi yanmış çiftlik gübresi, kompost veya yeşil gübreler kullanılabilir.

Sulama

Ekimden hemen sonra toprak hafifçe sulanır. Toprağın nemli olması, sarımsak dışlerinin çimlenmesini hızlandırır. Sarımsakların büyüme döneminde iklimsel koşullara bağlı olarak 1-4 defa sulama yapılır. Fazla sulama yapılmaz. Sarımsaklar için fazla nem kök çürümesine neden olur.

Bakım ve Zirai Mücadele

Çiftçiler düzenli olarak sarımsak tarlasını kontrol eder. Yabancı otların oluşması durumunda çapalama ile yabancı ot mücadelesi yapılır. Yabancı otlar bitkinin besin ve su alımını olumsuz etkileyeceğinden mücadele amaçlı ilgili mevzuata uygun zirai ilaçlar kullanılır. Geleneksel yöntem ile malç uygulaması yapılabilir. Bu yöntemde toprağın nemini koruma ve yabancı otların büyümesini engelleme amacı bulunur. Saman, yaprak veya çim kırpıntılarını malç malzemesi olarak kullanılabilir.

Hasat

Temmuz-eylül döneminde makine veya elle hasat yapılabilir. Sarımsak yaprakları sararmaya ve kuruyup düşmeye başlar. Sarımsak başları kopmayacak şekilde topraktan ince kökleri ile birlikte çıkartılır. Köklerden toprak arındırılır.

Kurutma

Sarımsaklar hasat edildikten sonra güneşli ve hava akışının olduğu alanda kurutulur. Sarımsaklar tamamen kuruyana kadar yaklaşık 2-4 hafta bekletilir. Kuruyan sarımsaklar toplanırken kurumuş olan kökleri elle kopartılarak üzerindeki toprağıyla birlikte temizlenmiş olur.

Saplarından Bağlama

Sarımsak sapları yaklaşık 15-20 cm uzunluğunda bırakılır. Ürünün boyutuna göre yaklaşık 13-15 baş sarımsak, başları görünür şekilde sapları aynı yöne gelecek biçimde düzgün olarak dizilir. Demetin büyüklüğüne göre yaklaşık 50-60 cm uzunluğunda yumuşak ve esnek yapıda pamuk, kenevir vb. malzemeden üretilmiş ip kullanılır. İp ilk aşamada ikiye katlanır ve ucunda bir halka oluşturulur. İlk olarak sarımsaklar ip halkasından geçirilir, ip sarımsak sapıyla birlikte tüm demetin etrafında birkaç kez çevrilir ve demet bütünlüğü sağlanarak ip sıkıca düğümlenir.

Depolama ve Muhafaza

Çorum Üyük Sarımsağı serin, kuru ve karanlık bir alanda muhafaza edilir. Depolama sıcaklığı 0-10 °C aralığında ve nem oranı %60 ın altında olmalıdır.

Tohum Seçimi ve Saklanması

Olgunlaşmış, büyük ve sağlam yapılı sarımsak başları seçilir. Sarımsak başları dişlere ayrılır. Hastalık ve çürüme olmayan içyapısı güçlü sağlam dişler seçilir. Dişler kabuklarıyla korunur. Tohumluk sarımsak dişleri; serin (15-20 °C), kuru ve karanlık ortamda, iyi havalandırılan, nemden uzak, çimlenme, küflenme ve hastalık riski oluşturmayacak bez torba, sepet, hasır, kâğıt gibi hava almasını sağlayacak yapıdaki materyallerin içinde saklanır. Bu saklama yöntemi tohumluk sarımsak dişlerinin kalitesini muhafaza eder.

Münavebe

Sarımsak yetiştiriciliğinde aynı tarlada en az 3 yıl aralıkla ekim yapılır. Arada geçen sürelerde tarlada azot sabitleyici bitkiler (baklagiller), kök sebzeleri (havuç, turp vb.), yapraklı sebzeler (marul, ıspanak vb.) veya sebzeler (domates, biber vb.) gibi farklı bitkiler ekilebilir. Bu bitkiler, toprağın besin dengesini korur, hastalık ve zararlıların toprakta birikmesini önleyip genel bitki sağlığını artırır.

Ambalaj

Ambalaj türü; taşınacağı mesafe, depolanma süresi ve satış şekline göre değişiklik gösterir. Sarımsaklar saplarından bağlı demet olarak ya da tane formunda dökme olarak tüketiciye arz edilebilir. Ayrıca sarımsakların hava alması ve kolay taşınması için file torba, karton kutu, plastik kasa vb. ambalajlar kullanılabilir.

Piyasaya Arz

İklim koşulları ve ekim süresi göz önüne alındığında, ilk piyasaya arz temmuz ayıdır. Hasat sonrası depolama sayesinde ürün uzun süre piyasada kalabilir. Depolama süresi, koşullara bağlı olarak 6-9 ay olabilir.

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

Çorum Üyük Sarımsağı için kullanılan tohumun koruması ve sonraki dönemlere aktarımı, zirai uygulamalar, kurutma aşaması, demet olarak bağlama, depolama, muhafaza ve ambalajlama da dâhil tüm üretim aşamaları Üyük köyünde gerçekleştirilir. Çorum Üyük Sarımsağı Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Üyük Sarımsağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Çorum Ticaret Borsası, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; sarımsağın yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, hasat, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu, sarımsağın fiziksel ve gerek görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Çorum Üyük Sarımsağı ibaresinin ve 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.