

No: 1573 – Menş e Adı

HASANKEYF MEHİNA SARIMSAĞI

Tescil Ettiren

BATMAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1573
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000211
Başvuru Tarihi	: 15.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasankeyf Mehina Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Belde Mah. 3220 Sok. No: 11/1 BATMAN
Coğrafi Sınır	: Batman ili Hasankeyf ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hasankeyf Mehina Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hasankeyf Mehina Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasankeyf Mehina Sarımsağı; Latince tür ismi *Allium sativum* L. olan Batman ili Hasankeyf ilçesinde yetiştirilen, genellikle sofralık olarak kullanılan orta erkenci sarımsaktır. Kokusu ve tadı keskindir.

Batman ili Hasankeyf ilçesinde mayıs ayının ortasından itibaren, sıcaklıkların bastırması ile ani sıcaklık artışı bitkide antosiyanin oluşumunu, %30'un üstünde şeker oluşumunu, bazı fenollerin oluşumu ile beraber, tat ve kokusunun keskin olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki toprak killi olmakla birlikte yapısının taneli oluşu Hasankeyf Mehina Sarımsağının sağlıklı gelişimini sağlayıp çürümeyi engeller. Hasankeyf Mehina Sarımsağında, ortalama güneşlenme süresi, mayıs ayı itibari ile günlük ortalama 10 saati geçtiğinden bitkide büyük baş ve diş oluşumunu teşvik eder. Coğrafi sınırdan mayıs ayından itibaren bastıran sıcaklar Hasankeyf Mehina Sarımsağının hasat olgunluğuna gelmesini sağlar. Sahip olduğu yüksek kuru madde nedeniyle depo koşullarında 7-9 ay muhafaza edilebilir ve taşımaya dayanıklıdır.

Hasankeyf Mehina Sarımsağı orta büyüklükte başa sahip olup boyuna kesitinin şekli, orta geniş elips iken başın enine kesit şekli elips (oval), başın boyun kısmında dişlerin diziliş biçimi boyun ile aynı seviyede, kök diskinin (esas gövde) pozisyonu düz, başın kök kısmının şekli girintilidir. Kuru başın dış kabuk rengi beyaz, başın dış kabukta antosiyan şeritleri orta düzeyde bulunur. Başın dış kabuğun ayrılabilirliği kolay ve kalınlığı orta düzeydedir. Kabuğunun kolay ayrılabilir olması, sanayi ve sofralık kullanım için istenen bir özelliktir.

Baş ve dişlerin iriliği yetiştirme koşullarına bağlı olmakla birlikte Hasankeyf Mehina Sarımsağının başta dişlerin dizilişi düzgün sıralı olmayıp, diş sıklığı orta, diş iriliği orta, diş kabuk rengi krem ve diş et rengi beyazdır.

Tablo 1. Hasankeyf Mehina Sarımsağı başının morfolojik ve pomolojik özellikleri

Baş şekli (boyuna, enine)	Orta geniş elips (oval), elips (oval)
Kuru başın dış kabukta zemin rengi	Beyaz
Başın boyun kısmında dişlerin diziliş biçimi	Boyun ile aynı seviyede
Kök diskinin (esas gövde) pozisyonu	Düz
Başın kök kısmının şekli	Girintili
Kuru dış kabuğun ayrılabilirliği ve kalınlığı	Kolay ve orta düzeyde kalındır
Baş kısmı antosiyanin varlığı	Var (orta)
Baş ağırlığı, en az (g)	Orta (29,83)
Başta diş sayısı, en az (adet/baş)	Orta (11)
Başta dişlerin dizilişi	Düzgün sıralı değil
Başta dış diş oluşumu	Var

Tablo 2. Hasankeyf Mehina Sarımsağı dişinin morfolojik ve pomolojik özellikleri

Diş iriliği, en az (g)	Orta (2,77)
Diş sıklığı	Orta
Diş kabuğu rengi	Krem

Diş kabuk renginin yoğunluğu	Az
Diş et rengi	Beyaz
Diş kabuk kalınlığı, en az (mm/diş)	Orta kalınlık (0,31)
Diş sayısı, en az (adet/baş)	Orta (9)
Diş boyu, en az (mm)	Orta (33,28)
Diş eni, en az (mm)	Orta (40,12)
Hasat olgunluğu zamanı	Orta erkenci

Tablo 3. Hasankeyf Mehina Sarımsağı kimyasal bileşim öğeleri

Özellikler	Minimum	Maksimum
Suda Çözünen Katı Madde (SÇKM) Miktarı (briks. %)	27,44	38,40
Titre Edilebilir Asitlik (TA) Miktarı (% sitrik asit)	0,13	0,42
pH Değeri	6,11	8,07
Kül Oranı (%)	0,88	1,36
Toplam Şeker Oranı (%)	26,55	41,77

Üretim Metodu:

Hasankeyf Mehina Sarımsağının üretim alanı hazırlığı ve yetiştiriciliği geleneksel yöntemle yapılır.

Hasankeyf Mehina Sarımsağının bir önceki yıldan muhafaza edilen sarımsak başlarından en az 3 g ağırlığındaki dişler ekilmek üzere hazırlanır. İlk yağmurun yağması ve toprak tava geldiği 15 Ekim-15 Kasım tarihleri arasında sarımsak dişleri tek sıralı olarak ortalama 15-20 cm sıra arası ile 5-10 cm sıra üzeri mesafede ekilir. Bir dekar için tek sıralı ekimde, ortalama 45-55 kg diş kullanılır. Sarımsak dişleri, elle tek tek toprağa ekilirken, dişin sivri bölümü üste, yassı kısmı aşağıya yerleştirilir. Ekim derinliğini ortalama 3-4 cm’de tutulur.

Sonbaharda ilk yağmurlardan sonra tarla sürülüp dikime hazır hale getirilir. Üretim alanlarından optimum verim almak için, üretim alanlarının hazırlığında modern mekanizasyon aletleri ve traktörler kullanılabilir.

Dikim öncesinde, dekara 3-4 ton ahır gübresi uygulandıktan sonra, orta derinlikte sürüm ile gübre toprağa karıştırılır. Ahır gübresi kullanılmasına rağmen, birim alandan daha yüksek verim ve daha iyi baş kalitesi elde etmek için dikim ile beraber, dekara 20 kg DAP (NPK, 18-46-0) gübresi kullanılması önerilir. Vejetatif gelişim teşvik edilmesin diye, olgunluk dönemlerine yakın azot gübrelemesinin yapılmaması önerilir. Hasankeyf Mehina Sarımsağının su ihtiyacı yağışla karşılanır. Kurak geçen yıllarda, ek sulamalar yapılabilir.

Sarımsak bitkisinin yaprakları kurumaya başladığında hasat dönemi başlar. Hasat yapmak için çapa veya üretim alanının sürülmesi yöntemi kullanılır. Sarımsak geleneksel elle ekime alternatif, traktör ve dikim mibzeri yardımı ile yapılması ve hasadının da soğan hasat makineleri ile yapılması önerilir.

1-15 Mart tarihleri arasında yeşil sarımsak olgunlaşır ve 15 Mart ile 15 Nisan tarihleri arasında sarımsaklar yeşil olarak elle sökülür, demetler haline getirilir ve sebze hali vb. yerde satışa çıkarılır.

Sarımsak başlarının olgunlaşması ise 1-15 Haziran tarihleri arasında gerçekleşir. Sarımsak hasadı haziran ayı itibari ile sarımsak yaprakları kurumaya başladığında elle, çapa kullanılarak veya üretim alanının pulluk ile sürülmesi yöntemiyle yapılır.

Sarımsağın solması ve üzerindeki toprağın kuruması için 3-4 gün boyunca tarlada bekletilir. Daha sonra sarımsaklar ip ile hevenkler (demet) halinde birbirine bağlanır.

Ürün; direk güneş ışığı almayan serin, kuru, temiz ve kokulardan arı ortamlarda / depolarda 7-9 ay boyunca muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nün koordinatörlüğünde; Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hasankeyf İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Hasankeyf Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Hasankeyf İlçe Tarım ve Orman M¼d¼rl¼g¼ne kayıtlı ¼reticiler tarafından coğrafı sınır içinde ¼retilmesini, yerel ekotipte tohumdan ¼retilmesini, ¼zellikle ekim mesafeleri olmak ¼zere ¼retim metoduna uygunluğu, fiziksel ve gerekli durumlarda kimyasal ¼zelliklerinin uygunluğu ile Hasankeyf Mehina Sarımsağı ibaresi ve menęe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya ¼zel kuruluşlardan veya bunlarda g¼revli uzman gerçek veya t¼zel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki s¼reeleri y¼r¼t¼r.