

**No: 1228 – Menş e Adı**

**TEKİRDAĞ SOĞANI**

Tescil Ettiren

**TEKİRDAĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1228                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 21.09.2022                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2021/040                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 29.01.2021                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Tekirdağ Soğanı                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Turgut Mah. Atatürk Bulvarı No:2 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Tekirdağ ili Süleymanpaşa, Çorlu, Hayrabolu, Malkara, Muratlı, Marmaraereğlisi, Saray, Şarköy ilçeleri                                                                                                                                                                           |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Tekirdağ Soğanı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tekirdağ Soğanı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Soğanı; coğrafi sınırda yetişen *A. cepa* L. türü içerisinde mutfak soğanı ya da adi soğan (*A. cepa* L. var. *cepa*) varyetesine giren kuru soğandır. Tekirdağ Soğanı tohumları küçük, siyah renkli ve yüzeyi kırıktır.

Kışlık olup dış kabuk sayısı 2-4 adet, etli, depo yaprakları ince veya orta kalınlıkta, sıkı dokulu ve az suludur. 3 yıllık üretim süreci bulunur. Kantartopu ve topacı andıran şekli, acımtırak tadı ve sert-kuvvetli kokusu vardır. Kabuk rengi turuncu – bakır, et rengi ise pembe- açık mor arasındadır.

Tekirdağ Soğanı soğuğa dayanıklıdır. 3-6 kardeş ve beyaz bacak verme özelliklerinden dolayı açık ve örtü altı yeşil soğan üretiminde tercih edilen bir anaç olarak da kullanılır.

Marmara ve Meriç havzalarında yer alan coğrafi sınır, genel nemlilik indekslerine göre yarı nemli iklim tipine sahiptir. Sahil şeridinde yazları sıcak, kışları ise ılıktır. İç kısımlarda ise karasal iklim egemendir. Günlük sıcaklık farkı fazla değildir. Yağışlar kar ve yağmur şeklindedir Organik madde bakımından zengin olan toprak yapısı hafif-killi-tınlı bünyeli olup su tutma kapasitesi yüksektir.

#### Tekirdağ Soğanına ait bazı özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| Familyası            | <i>Alliaceae</i>        |
| Cinsi                | <i>Allium</i>           |
| Türü                 | <i>Allium cepa</i> L.   |
| Yandan görünüşü      | Hafif ters koni         |
| Üstten görünüşü      | Yuvarlak                |
| Boynu                | İnce                    |
| Kabuk rengi          | Bakırı andıran, turuncu |
| Kabuk parlaklığı     | Parlak                  |
| Kabuk kalınlığı      | Orta                    |
| Kabuk sıklığı        | Orta                    |
| Kabuk sayısı         | 2,88±0,69               |
| Yaprak sayısı (adet) | 12,41±0,91              |
| Baş eni (mm)         | 69,45±2,18              |

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| Baş ağırlığı (g)                        | 148,67±4,55    |
| Et rengi                                | Pembe-açık mor |
| Et sıklığı                              | Orta           |
| Etli yaprak sayısı (adet)               | 7,01±0,46      |
| Etli yaprak kalınlığı (mm)              | 3,10±0,63      |
| Suda çözünür kuru madde (%)             | 17,50±1,0      |
| Nem (g/100 g)                           | 83,72±3,17     |
| Kuru madde (%)                          | 16,28±2,28     |
| Protein (g/100 g) (N.6,25)              | 1,88±0,45      |
| C vitamini (L-askorbik asit) (mg/100 g) | 18,72±1,43     |
| Toplam şeker (g/100 g)                  | 11,94±1,01     |
| İnvert şeker (g/100 g)                  | 5,52±1,33      |

### Üretim Metodu:

Tekirdağ Soğanının üretimi, aşamalı olarak üç yılda gerçekleşir.

Birinci yıl:

Tekirdağ Soğanında tohumluk olarak kullanılacak çoğaltım materyali bir önceki hasattan ayrılır. Tohumluk olarak ayrılan soğanların dikileceği tarla, hâkim rüzgârlara açık olmamalıdır. Tohum üretilecek olan tarla sonbaharda 20 cm derinliğinde sürülüp kışa bırakılır. Şubat ayının sonunda toprak kaz ayakları ile 15 cm derinlikte traktör ile işlenmeden önce dekara 8-10 kg N, 10-12 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ve 12-14 kg K<sub>2</sub>O gelecek şekilde gübrenir. Tohumluk soğanlar 70-80 cm sıra arası 40-50 cm sıra üzeri olacak şekilde dikilir. Dikilen soğanlar önce çok yoğun bir yaprak oluşturur. Her soğandan, soğanın büyüklüğüne bağlı olarak 1-8 arasında çiçek demeti sapı (yalancı gövde) meydana gelir ve bu demetler 50-80 cm kadar boylanarak uç kısımlarında aynı noktadan ışınsal olarak çıkmış yüzlerce çiçek meydana getirirler. İlk çiçek olgunlaşması, çiçek demetinin üst kısmından başlar ve bir demet üstündeki tüm çiçeklerin açılması 2 hafta kadar sürer. Meyve ve tohum olgunlaşması da bu sıraya göre olur. Meyve olgunlaştıktan sonra çatlar ve siyah renkli tohumlar görülür. Coğrafi sınırdaki "kara tohum" olarak adlandırılan bu tohumlar özenle toplanıp kurutularak bir sonraki şubat ayına kadar uygun koşullarda saklanır. Tohumlar henüz bitki üzerinde tazeysen üzerleri oldukça düzgündür, fakat olgunlaştıkça su kaybı sebebiyle kırışık hale gelir. Başarılı bir tohum üretiminde dekardan ortalama olarak 40-60 kg tohum alınır. Tohumların 1000 dane ağırlığı 3-4 g'dır. 1 g'da 275-330 tohum bulunur.

İkinci yıl:

Kara tohumdan arpacık elde edilmesi için önce tarlanın yabancı otlardan temizlenmesi gerekir. Arpacık yetiştirilecek tarla sonbaharda 15-20 cm derinlikte işlenir. Bu işlemler sırasında toprağın fazla bastırılmamasına özen gösterilir. Tohum ekim zamanı şubat ve mart aylarıdır. Tohumlar hazırlanmış olan tavalara veya düze ekilirler. Ekim zamanı geldiği zaman arpacıkların gelişmesi döneminde bakım işlerinin kolayca yapılabilmesi, fazla gelen yağmur sularının tahliyesi ve ekilen tohumların daha iyi çimlenebilmesi için drenaj görevi de görecektir şekilde tarla düzenlenir. Bu amaçla tarla yüksek taraftan alçak tarafa doğru 120 cm genişliğinde aralarında 40 cm mesafe bırakılarak oluşturulan tahtalara ya da arazinin iyice ufalanıp tesviyesinin yapıldığı düze, elle serpme usulü ya da mibzerle makinalı ekim yapılır. Soğan tohumları ekimden önce mantar ya da küfe karşı ilaçlanır. İlaçlanmış olan soğan tohumları, sıra arası 10-12 cm olacak şekilde bu iş için özel olarak geliştirilmiş mibzerlerle ekilirler. Ekimde sıra üzeri mesafesi en çok 1-2 cm mesafede olmalıdır. Bu amaçla bir dekar alana 10-13 kg tohum kullanılır. Ekim sırasında toprağın tavında olmasına dikkat edilir. Bazı yerlerde yetiştiriciler serpme usulü tohum ekerler. Bu usulde dekara kullanılan tohum miktarı 8-10 kg arasında değişir. Ekilen soğan tohumları, toprak sıcaklığına bağlı olarak 7-10 günden itibaren çimlenmeye başlarlar. Yağış olmayan yerlerde parsellerin sulanması gerekir. Aksi takdirde arpacıklar normal gelişim sağlayamazlar. Arpacıklar, havaların da ısınmasıyla temmuz-ağustos aylarında hasada gelirler. Hasat zamanında bitkilerin yalancı gövdelerinin iyice solmuş ve yapraklarının kurumak üzere olmaları gerekir. Hasat elle yapılarak arpacıklar topraktan sökülür ve yaprak kısımları üste gelecek şekilde ve kümeler halinde bir süre tarlada bekletilir. Bu şekilde 15-20 gün bekletilen arpacıklar, kurumuş olan yalancı gövdelerinden ayrılarak depolanmak üzere ambara konulurlar. Bir dekardan 500-1000 kg arpacık elde edilir. Arpacıklar, ertesi sene dikime hazırlanmak üzere boylara ayrılırlar. Aynı sayıda arpacık için kullanılan arpacık çapı ve dekarda kullanılan arpacık miktarı tablodaki gibidir.

| Sınıf | Çap (mm) | Kullanılan Arpacık Miktarı (kg/da) |
|-------|----------|------------------------------------|
| 1.    | 7-9      | 30                                 |
| 2.    | 10-13    | 50-60                              |
| 3.    | 14-17    | 100                                |
| 4.    | 18-21    | 150                                |

Üçüncü yıl:

Arpacık dikiminde dekara kullanılan arpacık miktarı arpacıkların iriliğine göre değişir. Çapları 7-9 mm olan arpacıklarda bir dekara 30 kg arpacık kullanılırken bu miktar arpacıkların iriliği arttıkça artar. Arpacıklar aralık-mart aylarında sıra arası 19-21, sıra üzeri 5-8 cm olacak şekilde elle veya soğan mibzeri ile dikilir. Dikimden 10-15 gün sonra arpacıkların toprak yüzeyine doğru çimlenmesi başlar. İlki arpacıkların sürerek bitkilerin 2-3 yapraklı olduğu dönemde ve ikincisi arpacıkların 4-5 gerçek yapraklı oldukları devrede toprak altında irileşmeye başladığı aşamanın 15 gün öncesinde olacak şekilde iki defa çapalama yapılır. Yabancı otlarla mücadele elle, çapalayarak veya herbisit kullanılarak yapılır. Hasat; yabancı otlarla mücadele, çapalama, hastalık ve zararlılarla mücadele ile çiçek saplarının kırılması işlemlerinden sonra yapılır. İklim koşullarına bağlı olarak sulama yapmaya gerek olmamakla birlikte kurak dönemlerde sulama yapılabilir. Başlar normal iriliklerini aldıklarında sulama kesilerek, bitki kurumaya bırakılmalıdır.

Tekirdağ Soğanının hasadı haziran-temmuz aylarında yapılır. Tarlada, başlar alta gelecek şekilde sıralanarak hava sıcaklığına bağlı olarak 15-20 gün bekletilirler. Serin bölgelerde bu süre daha da uzayabilir. Bu dönemde yağış olması istenmez. Açık havalarda güneşin altında iyice kuruyan başlardaki yara izleri kapanır, varsa hastalık ve zararlı etmenleri de aktivitesini kaybeder. Soğanlar bu şekilde kürlenmiş, yani “açık havada güneşin sıcaklığı ile soğan başlarının iyice kuruması sağlanmış” olur. Bundan sonra başlar, elle ve bir bıçak ile kurumuş olan yalancı gövdeden ayrılır, fazla dış yapraklar elle ovalanarak atılarak saçaklar baştan uzaklaştırılır. Kurutulan Tekirdağ Soğanı, 50 kg’lık çuvalara doldurularak veya kasalara konularak satışa sunulur. Depolanacak soğanlar, en çok 4-5 kat olacak şekilde istiflenir.

Tekirdağ Soğanı 0-2 °C’de %64 nispi nem şartlarında 6-8 ay saklanabilir. Depoya konulacak soğanların iyice kurumuş olması ve üzerlerinde hastalık, zararlı fiziksel yaralanmaların olmaması gerekir. İyi kurutulmayan soğanlar kısa sürede sürgün vererek filizlenirler. Depo içi nispi nemin %70’i aşmamasına da dikkat edilmelidir. saklanabilirler.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Süleymanpaşa Ziraat Odası, Süleymanpaşa Belediyesi ile Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından kara tohum üretim metodunun uygunluğu; arpacık üretim metodunun uygunluğu; Tekirdağ Soğanının üretim metodunun uygunluğu; depolama ve muhafaza koşullarının kontrolü ile Tekirdağ Soğanı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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.