

No: 1898 – Mahreç İşareti

FETHİYE KUZU GÖBEĞİ MANTARI

Tescil Ettiren

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1898
Tescil Tarihi	: 08.09.2026
Başvuru No	: C2025/000018
Başvuru Tarihi	: 17.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı
Ürün / Ürün Grubu	: Mantar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşyaka Mah. 144. Sok. No:119 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Morchellaceae familyası içerisinde yer alan, Latince tür adları olarak *Morchella esculenta*, *Morchella elata* ve *Morchella conica* şeklinde adlandırılan, bütün, parçalanmış, taze, yaş mantar veya kurutulmuş, dondurulmuş mantar olarak piyasaya arz edilen Muğla ilinde yetişen bir mantar türüdür.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; halk arasında “göbek mantarı, göbelek mantarı” gibi isimler ile bilinmesinin yanında en yaygın olarak bilinen ve kullanılan ismi “kuzugöbeği mantarı” şeklindedir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretimi ve yetişmesi, kültür mantarı yetiştiriciliği şeklinde yapılmaz. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinde özellikle Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde, başta çam ormanları olmak üzere iğne yapraklı ağaçların bulunduğu alanlarda ve bunların çevrelerinde eğimli topraklarda, su ve yol kenarlarında genellikle ilkbahar aylarında doğal koşullarda yetişir. Sınıflandırma, kurutma ve dondurma gibi hasat sonrası işlemleri Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinde uygun doğa koşulları, iklim vb. şartlar dâhilinde doğal ortamında kendisi yetişebilen bir mantardır. Literatürde kuzugöbeği mantarına ilişkin olarak ürünün kültüre alınması ve yetiştiriciliği konusunda yapılan çalışmalarda ürünün aynı lezzet ve ürün kalitesine ulaşamadığı sonucuna varılmıştır. Üründe en iyi verim ve kalite; nispeten nötr ya da yüksek pH'ya sahip nemli, organik maddelerce zengin, humuslu ve nispeten kireçli topraklarda gerçekleşir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı gözeneklerle kaplı gövdesi ile huni biçimini andıran, asklı bir tür doğal mantardır. Sporları askus adı verilen bir kese içinde bulunur. Bu keseden atılan ve salınan sporlar, uygun çimlenme koşullarında gelişerek kuzugöbeği mantarını meydana getirir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; genellikle eni 5 cm ve boyu 15 cm'ye kadar yetişebilen, kremden koyu kahverengiye kadar değişen renklerde, bal peteğini andıran şapkasıyla kolayca tanınabilecek bir yapıdadır. Tüm yüzeyi saran girinti ve çıkıntılarla (alveol) kaplı şapkanın şekli yuvarlaktan koni şekline kadar değişen bir yapı gösterir. Başlangıçta kahverengimsi-sarı renkten kahverengiye kadar değişen şapkaların renkleri mantar toprakta kaldıkça değişir/koyulaşır. Ayrıca beyaz, gri, siyah renge sahip olan türleri de mevcuttur.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, yumurtaya benzer bombeli, sünger/işkembe görünümünde, düzensiz köşeli oyuklu bir şapka ile düzensiz boşluğu olan, pürüzlü ve silindirik yapılı, şapkasıyla kavis yaparak birleşen bir sapa sahiptir. Mantara lezzetini veren etli kısmı; hoş kokulu ve nispeten gevrek yapıdadır.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının en önemli özelliği yağışların bol olduğu dönemlerde şapka kısmı etinin belirgin şekilde gelişim göstermesidir. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının önemli bir özelliği de yüksek kesimlerden toplanan mantarlarda şapka kısmının nispeten daha sert olmasıdır. Bu durum ürünün dayanımını ve raf ömrünün artmasını sağlar.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinin özellikle Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde uygun doğa koşulları, iklim vb. şartlarında genellikle şubat ayında erkenci/turfanda olarak çıkar ve yüksek kesimlerde ilkbahar mevsimi boyunca yetişir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, nadir bulunması nedeniyle yüksek katma değere sahip olup ticarete konu edilir. Muğla ilinde festivallere konu olan Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; halk arasında yaygın olarak bilinen ve taze

ya da kurutulmuş olarak sevilerek tüketilen bir mantardır. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; kurutulmuş olarak yılın dört mevsiminde çeşitli yemek ve çorbaların hazırlanmasında kullanılır.

Muğla ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, nadir olarak bulunması, ürün hasadı ve hasat sonrası işlemleri ile emek isteyen Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretim potansiyeli ile Muğla ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; genellikle uygun toprak, iklim vb. şartlar dâhilinde tozlaşma, rüzgâr vb. etmenler yardımıyla doğada kendisi yetişebilme olanağına sahip olduğundan; tarla/bahçe tesisi, sulama, gübreleme vb. diğer işlemlerine gereksinim duyulmaz.

Görüldüğü ve toplandığı yerler; genel itibariyle direkt güneş ışığı almayan, halk arasında “kuytu” olarak tabir edilen yerler, alanlar ile iklim koşullarının fazla değişim göstermediği ormanlık alanlardır.

Üründe; en iyi verim ve kalite; organik maddelerce zengin, humuslu ve nispeten kireçli topraklarda sağlanır. Özellikle nemli ve iğne yapraklı ormanlık vb. alanlarda sıkça yetişir.

Hasat: Yağış ve nem miktarının artmaya başladığı şubat ayında toplanmaya başlanır ve ilkbahar aylarında toplanılmasına devam edilir. Öncelikle deniz seviyesine yakın alanlarda sonraki tarihlerde ise daha yüksek kesimlerde görülmeye başlanır. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarına ilişkin olarak her türlü iş ve işlemler; “Odun Dışı Orman Ürünlerine İlişkin Mevzuat ve İlgili Prosedürlere” riayet edilerek yerine getirilir.

Tekniğine uygun bir şekilde hasat elle hasat yapılır. Gelişmemiş yani eşeyssel olgunluğa erişmemiş küçük bireyler/mantarlar toplanmaz. Toplanacak mantarlar mutlaka gelişmiş ve yeterli büyüklüğe ulaşmış olmalıdır. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; diğer doğal mantarların aksine, kökten sökülmemeli, köksü kısmının mutlaka toprakta bırakılarak bir bıçak ile kesilmesi gerekir. Mantar sapından kesildikten sonra toprakta kalan kısmın üzeri çam iğnesi, toprak vb. ile uygun şekilde kapatılmalıdır.

Mantar hasadına karar verilirken şapkanın üzerindeki alveollerin (boşluk) iyice belirginleşmiş olmasına, şapka renginin beyaz ya da açık krem renkte olmamasına, krem renkli ya da kahverengi olmasına dikkat edilir. Etli kısmının süngerimsi ve gevrek (kırılgan) yapıda olmasına, sap üzerinde oyuklar olmamasına, beyaz renkli olmasına, üzerinde lekeler bulunmamasına özen gösterilir.

Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı toplanırken sporlarının etrafa yayılması için mutlak suretle örme sepet vb. gıda ile temasa uygun ve temiz taşıma malzemesi kullanılması, naylon torba, poşet, kova vb. kullanılmaması gerekir. Bu sayede sporların doğaya yayılmasına yardımcı olunurken, toplanan mantarların taze kalması ve parçalanmaması sağlanır. Sepete konulmadan önce kesilen mantarların gövdesi, bulaşabilecek toprak vb. etmenlerin giderilmesi amacıyla uygun bir fırça ile temizlenir.

Hasat Sonrası İşlemler (Sınıflandırma-Kurutma-Dondurma): Taze kullanım ve kurutulmuş ürünler için isteğe bağlı olarak temizlenmiş mantarlar büyüklüklerine göre tasnif edilir. Ardından özellikle kurutma için daha küçük parçalarına ayrılır. Taze kullanım için mantarlar uygun şekilde ambalajlamaya ve paketlemeye gönderilir.

Kurutma işleminde kullanılan yöntemlerden biri gıda ile temasa uygun bir ipe dizilen temizlenmiş mantarların temiz bir yerde asılarak, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak kurutulmasıdır.

Yaygın olarak kullanılan modern kurutma yöntemleri ise; tekniğine uygun olarak kurutma fırınları, kurutma tünelleri ya da dondurularak kurutma vb. yöntemlerin kullanımı şeklindedir. Kurutulan mantarlar isteğe bağlı olarak daha küçük parçalarına ayrılır ve ambalajlamaya, paketlemeye gönderilir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, uzun süre saklanabilmesi için tekniğine uygun olarak dondurma ya da hızlı dondurma yöntemleri kullanılarak dondurulur ve soğuk zincire alınır.

Sınıflandırmanın, parçalamanın, dondurma ve kurutma işlemlerinin yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması, ürünlerin herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; kuru, doğrudan güneş ışığı almayan, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda, depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede

piyasaya arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada mantarlar üst üste fazla istiflenmemeli, havadar ortamlarda muhafaza edilmeli ve depolanmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza için; Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı gıda ile temasa uygun paket, ambalajlarda ve herhangi bir şekilde yıkama işlemi yapılmadan ve soğuk zincir koşullarında taşınmalıdır.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının uzun süre saklanması için tekniğine uygun olarak kurutularak ya da dondurulmuş olarak muhafaza edilmesi en uygun yöntemdir.

Piyasaya Arz: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; bütün, parçalanmış taze, yaş mantar veya kurutulmuş mantar, dondurulmuş mantar şeklinde; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Muğla ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, nadir olarak bulunması, ürün hasadı ve hasat sonrası işlemleri ile emek isteyen Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretim potansiyeli ile Muğla ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının yetiştirilmesi, hasadı ve hasat sonrası işlemleri Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Fethiye Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının Muğla ilinden temin edilip edilmediği,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının; muhafaza koşulları, depolanması ve piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.