

**No: 1384 – Mahreç İşareti**

**BABAESKİ SARIMSAĞI**

Tescil Ettiren

**BABAESKİ TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1384
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.06.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000073
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Babaeski Sarımsağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Babaeski Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Eski E5 Yolu Cad. Babaeski KIRKLARELİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırklareli ili Babaeski ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Babaeski Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Babaeski Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Babaeski Sarımsağı; Kırklareli ili Babaeski ilçesinde yetiştirilen *Allium* cinsi, *Allium sativum L.* türü sarımsaktır. Tohumluk olarak bir önceki hasattan ayrılan 1-1,5 g ağırlığındaki dişler kullanılır. Tohumluk sarımsak temmuz ayında seçilir. Seçilen tohumlar dikim tarihi olan ekim-kasım ayına kadar 20-25°C'de, nemsiz ortamda muhafaza edilir.

Babaeski Sarımsağı, saplarından ayrılarak gıda ile temasa uygun file çuvallarda veya sapları koparılmadan saç örgüsü şeklinde hevenk haline getirilerek piyasaya arz edilir.

Babaeski Sarımsağında bitki yeşil aksam yaprakların duruşu dik yapıdadır. Baş şekli elips olup başta 6-8 adet koruyucu kabuk bulunur. Baş kabuk rengi krem-beyaz, başta dişler sıkı, diş kabuk rengi krem, dişler serttir. Başta dış diş oluşturma yoktur. Dişlerin başta dizilişi düzgün sıralı değildir. Babaeski Sarımsağı, baş yüksekliği baş iriliğine göre değişmekle birlikte 3,3-5,7 cm, baş çapı 4,0-5,8 cm'dir. Babaeski Sarımsağının yaklaşık baş ağırlığı 55-65 g, baş çapı 50-60 mm'dir. Baş oluşturan dişlerin sayısı 12-15 adettir. Dişlerde, yalancı gövdesinde ve yapraklarda erguvani renklenme vardır.

Babaeski Sarımsağının acılığı az ve kokusu yoğun değildir. Yüzeysel saçak kök yapısına sahiptir. Babaeski Sarımsağında yalancı gövde kalın olduğu için taze sarımsak olarak tüketime uygundur. Adi depo koşullarında 6-8 ay depolanabilir.

Babaeski Sarımsağının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Babaeski Sarımsağının bazı morfolojik özellikleri

Özellik	Değer
Baş şekli	Yükseklik fazla elips
Baş iriliği	Orta
Baş kabuk rengi	Krem-beyaz
Diş kabuk rengi	Krem
Diş sertliği	Sert
Diş sıklığı	Sıkı
Başta dişlerin dizilişi	Düzgün sıralı olmayan

Başta dış diş oluşturma	Yok
Baş kabuk sayısı(adet)	6,14-7,52
Baş boyu (mm)	32,54-57,10
Büyük diş sayısı(adet)	3,56-10,64
Küçük diş sayısı(adet)	1,54-7,86
Diş eni (mm)	14,04-21,08
Diş boyu (mm)	23,18-32,03
Diş ağırlığı (g)	1,98-4,88

Tablo 2. Babaeski Sarımsağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100g)	123,90	124,10
Nem(g/100g)	65,98	66,05
Kül(g/100g)	1,02	1,32
Protein(g/100g)	4,80	5,26
Karbonhidrat(g/100g)	23,11	24,15
Diyet lif(g/100g)	3,41	4,57
Yağ(g/100g)	0,15	0,25
pH	5,50	6,50
Toplam asitlik(g/100g)	0,26	0,55
Sakkaroz(g/100g)	0,82	1,24
Fruktoz(g/100g)	0,24	0,68
Glukoz(g/100g)	0,06	0,12
Toplam esansiyel(uçucu) yağ oranı (ml/100g)	0,10	0,70
Suda çözünür kuru madde(Briks) (%)	33,25	37,35
E vitamini (mg/100g)	1,29	2,30
Tiamin (B1 vitamini mg/100g)	0,105	0,115
Riboflavin (B2 vitamini mg/100g)	0,013	0,055
C vitamini(mg/100g)	10,02	12,10
Niasin(mg/100g)	1,095	1,445
Selenyum(mg/kg)	0,184	0,196
Azot (mg/kg)	8000	8096
Fosfor(mg/kg)	1195	1222
Potasyum(mg/kg)	14,57	16,59
Kalsiyum(mg/kg)	388,80	398,30
Magnezyum(mg/kg)	250,10	370,10
Mangan(mg/kg)	3,74	4,05
Sodyum(mg/kg)	23,53	24,38
Çinko(mg/kg)	11,83	12,34
Bakır(mg/kg)	0,445	1,455
Demir(mg/kg)	14,48	16,68

Babaeski Sarımsağının geçmişi eskiye dayanır. Babaeski ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Babaeski Sarımsağı vegetatif olarak çoğaltılır. Dişlerin doğrudan tarlaya ekimi ile tek safhalı bir yetiştiricilik dönemi vardır. Tohumluk olarak bir önceki hasattan ayrılan dişler kullanılır. Tohumluk sarımsakların seçimi,

temmuz ayında başların seçilmesiyle yapılır. Tohumluk olarak 1 g'dan küçük olan dişler zayıf bitkiler meydana getirip verimi düşüreceğinden 1–1,5 g ağırlığındaki dişler tercih edilir. 1–1,5 g ağırlıktaki dişler için 30–50 kg/da tohumluğa ihtiyaç duyulur. Seçilen tohumlar dikim tarihi olan ekim-kasım ayına kadar 20-25°C'de, nemsiz ortamda muhafaza edilir. Dikim mevsiminden önce tohumluk olarak ayrılan başlar uygun bir ortamda parçalanarak dış kabuklarının çatlamamasına dikkat edilerek dişlere ayrılır.

**Toprak hazırlığı ve ekim:** Eylül ayında tarla sürülerek diskaro çekilir veya tırmıklanır. Sarımsak dişleri, ekim-kasım ayında sıra arası 20–30 cm, sıra üzeri 5–10 cm olacak olacak şekilde dikilir. Dikim, dişlerin gövdeleri alta gelecek şekilde elle yapılır. Çok geniş alanlarda yapılan yetiştiriciliklerde dikim, mibzerle yapılır. Toprak üstünde kalan dişler var ise elle bastırılarak toprak içine girmeleri sağlanır.

**Sulama ve bakım:** Toprak sıcaklığı ve neme bağlı olarak dişler 10–20 günde çimlenmeye başlar. Çimlenmeye başladıktan sonra iki çapalama işlemi yapılır. Birinci çapalama; bitkilerin henüz 2–3 yapraklı olduğu mart ve nisan aylarında yapılır. Amacı, kışın aşırı yağışların toprakta meydana getirdiği sıkışıklığı gevşetmek ve yabancı otları öldürmektir. İkinci çapalama; bitkilerin 4–5 yapraklı olmaya başladığı dönemde, nisan ayının üçüncü haftasından itibaren, yapılır. Bu dönemden sonra bitkiler havaların ısınmasıyla hızlı bir büyüme dönemine geçeceğinden son çapa bu tarihten daha geçe bırakılmamalı ve gübreler bu çapa ile toprağa gömülmelidir. Bölgede yıllık yağış miktarı en az 500–600 mm olduğundan yağışın 300 mm'si gelişme dönemine denk gelirse susuz yetiştirme yapılabilir, aksi takdirde sulama yapılmalıdır.

**Hasat ve depolama:** Babaeski Sarımsağının hasadına haziran ortasından itibaren başlanır. Hasat elle yapılır. Hasat edilen bitkiler başlar altta, yapraklar üste gelecek şekilde sıralar halinde serilir ve güneş ışığında 15–20 gün bekletilerek kurutulur. Kuruyan başlar doğrudan tarlada veya saplarından ayrılarak gıda ile temasa uygun file çuvalarda depolanır. Sarımsakların sapları koparılmadan saç örgüsü şeklinde hevenk haline getirilerek saklanmaları da mümkündür. Bir dekarlık alanda yetiştirilen Babaeski Sarımsağından yaklaşık 800-1500 kg arasında baş sarımsak elde edilir.

Hasadı yapılan ürünün tarlada yağmur veya çeşitli nedenlerle nemlenmemesi gerekir. Aksi halde örtü yaprakları üzerinde siyahlaşmalar oluşur, bu da ürünün değerini düşürür. Babaeski Sarımsağı, nemsiz ortamlarda 8-10°C'de depolanarak nisan-mayıs ayına kadar saklanabilir. Büyük alanlardan elde edilen sarımsaklar modern depolarda 0–2°C'de ve %70–75 nispi nemde 6–8 ay süreyle %5–6 kayıpla saklanabilirler.

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

Babaeski Sarımsağının geçmişi eskiye dayanır. Babaeski ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Tohumluk olarak bir önceki hasattan ayrılan dişler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Babaeski Sarımsağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Babaeski Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Babaeski Ticaret Borsasından, Babaeski İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Babaeski Ziraat Odasından ve Babaeski Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından dikim ve hasat döneminde olmak üzere düzenli olarak yılda iki kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Tohumluk olarak seçilen sarımsakların uygunluğu.
- Babaeski Sarımsağının fiziksel, kimyasal ve morfolojik özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Özellikle toprak hazırlığı, ekim, hasat ve depolama koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Babaeski Sarımsağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.