

**No: 54 – Menş e Adı**

**OSMANİYE YER FISTIĞI**

Tescil Ettiren

**OSMANİYE TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 18.09.2002 tarih ve 24880 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 18.09.2002 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değiş iklik İ lanı:**

15.02.2019 tarih ve 47 sayılı Bülten

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 54   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 18.06.2003   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2002/001  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 07.02.2002   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Osmaniye Yer Fıstığı   |
| <b>Ürün Adı</b>                | : Yer Fıstığı  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Menşe adı  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Osmaniye Ticaret Borsası   |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : İstiklal Mah. Ş. Mehmet Eroğlu Cad. No:58 OSMANİYE   |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Osmaniye il sınırları içi  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : "Üreticiler "Osmaniye Yer Fıstığı" ibaresini marka ve üretici ad/unvanıyla birlikte kullanır, "Osmaniye Yer Fıstığı" ibaresi marka/ad/unvanı oluşturan yazı karakterlerinden küçük olmamalıdır. Aynı şartla firmaların kullanacakları tabelalar içinde geçerlidir. Coğrafi işareti kullanacak üretici aşağıda yer alan logo örneği ile birlikte Türk Patent ve Marka Kurumunun menşe adı amblemi ile birlikte kullanılmalıdır. |



**Yerfıstığı;** tohumlarında, %45-60 oranında yağ, %20-30 oranında protein, %18 oranında karbonhidrat, vitaminler ve madensel maddeler içeren, özellikle yağ sanayi ve çerez yapımında, sapı, kuru ot ve kabuğu çeşitli şekillerde değerlendirilen bir baklagil bitkisidir. 32 türü tespit edilen yer fıstığının bir kısmı tek yıllık, bir kısmı çok yıllıktır. Yerfıstığı meyvelerini toprak içerisinde oluşturan baklagillerden tek yıllık bir yağ bitkisidir. Türkiye'de verim dünya ortalamasının 2 katından daha fazladır.

**Bitki Özellikleri:** Yerfıstığı kazık köklü bir bitkidir. Bir bitkiden 600-1000 adet çıkan çiçeğin %60-75'i döllenerek ginoforları oluşturur. Bunlarında %8-13'ü toprak içine girerek meyve oluşur. Meyveler çiçeklenmeden yaklaşık 60 gün sonra oluşur. Meyve boğumları 1-4 dolayındadır. Kabuk oranı %20-40 arasındadır. Meyve içinde 2-4 adet tohum oluşur. Tohumların 1000 dane ağırlığı 335-1160 gram arasında değişir. Kabuk kırışıklıkları derin, lifleri kısmen sıyrılmış, renkleri kremden açık kahverengiye kadar değişen, iri veya orta boyda, zayıf kabuk dokulu, tohum zarları açık kahverengiden koyu kahverengiye kadar değişen tipde yer fıstığıdır.

**Ekim:** Toprak yapısına ve çeşide göre 75-90 cm sıra aralığında, 5-9 cm derine, 15-20 cm sıra üzerinde olacak şekilde ekilir. Bölgemizde 10 Nisan-20 Mayıs tarihlerinde birinci ürün olarak, buğday hasadından sonra ikinci ürün olarak ekilir. Gelişmenin başlangıç dönemi 10-20 gün, vejetatif gelişme dönemi 25-35 gün, çiçeklenme dönemi 30-40 gün, ürün oluşum dönemi 30-35 gün ve hasat dönemi 10-20 gün şeklinde bölümlendirilir.

**Tohumunun Bileşimi:** Yerfıstığı tohumu, tohum kabuğu ile kaplanmış iki adet kotiledon ve bir adet embriyodan oluşur. Ağırlık esasına göre kotiledonlar yerfıstığı tohumunun ortalama %93'ünü oluştururken bu oranlar tohum kabuğu ve embriyo için sırasıyla %4 ve %3 kadardır.

Yerfıstığı tohumunun (gram/ 100g) olarak kimyasal bileşimi en düşük, en yüksek ve ortalama olarak nem (3.9-13.2) 5.0, protein (21.0-36.4) 28.5, yağ (35.8-54.2) 47.5, selüloz (1.2-4.3) 2.3, kül (1.8-3.1) 2.8, indirgen şekerler (0.1-0.3) 0.2, disakkarit şekerler (1.9-5.2) 4.5, nişasta (1.0-5.3) 4.0, pentozanlar (2.2-2.7) 2.5, azotsuz maddeler (6.0-24.9) 13.3. Herhangi bir işleme tabi tutulmamış çiğ yerfıstığı tohumunda nem oranı %5-7 arasında değişir. Kavrulma ile oran yaklaşık %2'ye düşürülürken küflenme yoluyla bozulmaları, bayatlamaları ve tadındaki acılaşıma da önlenmiş olur. Kavrulmuş tohumun 100 g yenmesiyle yaklaşık 600 Kalori alınır. Yağ içeriği %50 civarındadır. Yerfıstığı yağının %80'e yakın kısmını doymamış yağ asitleri oluşturur. Oleik ve linoleik asitler ise yerfıstığındaki doymamış yağ asitlerinin sırasıyla %45 ve %35'ini oluştururlar. %0.05 oranında tokoferol bulunması yerfıstığı yağının oksitlenmeyle bozulmasını önlemeye yeterlidir. Yerfıstığı tohumunun kotiledonlarında yaklaşık %18 oranında karbonhidrat bulunur. Tohum kabuğundaki şekerlerin oranı %1 kadardır. Nişastanın oranı %0.5 ile %5 arasında değişir. %4 - %7 arasında değişen oranda sakkaroz (sofra şekeri) bulunur. Kabuğu temizlenmiş olan

yerfıstığı tohumlarındaki selüloz oranı ise %2 civarındadır. Yerfıstığı tohumu %3 kül oranı içerir. 100 g.'da Potasyum 680-890 mg, Kalsiyum 20-80 mg, Magnezyum 90-340 mg, Fosfor 250-660 mg, Kükürt 190-240 mg, Çinko 2-50 mg, Manganez 1-50 mg, Demir 2-100 mg, Bakır 1-30 mg, Alüminyum 100 mg, Nikel 3-8 mg. Bol miktarda riboflavin, thiamin, nikotinik ait ve E-vitamini bulunur. A, C ve D vitaminlerinin miktarı yok denecek kadar azdır. Kavurma işlemi sırasında thiamin'deki azalmaya karşılık niasin, kolin ve riboflavin miktarlarında önemli bir değişme olmaz. Tohumundaki thiamin'in yaklaşık %25'i tohum kabuğunda bulunur.

**A Vitamini:** 26 I.U./100 g,

**B Vitamini (mikrogram/100 g):** Riboflovin 1.05—1.57, Thiamin 0.5—14.0, Niasin 88.0-200.0, Pantothenic Asit 25.0, Pyridoxin 3.0, Biotin 0.34, Inositol 1800.0, Folic Asit 2.8,

**E-Vitamini:** Tokoferol (%) 0.018-0.030, Tokoferol (%) 0.018-0.022

**Kullanım alanları:** İnsan beslenmesinde yemeklik yağ, çerez ve fıstık ezmesi şekillerde, yağı çıkarıldıktan sonra geriye kalanı küspesi, kabuğu öğütülerek bitkinin yaprak ve sap kısımları ile yeşil yem ve kuru ot olarak hayvan beslenmesinde kullanılmaktadır. Endüstride yerfıstığı yağı sabun yapımında, kabukları ile suni tahta (sunta) yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca kabukları yakacak olarak da değerlendirilir. Çok az miktar gıda sanayiinde pasta, çikolata vb. yapımında kullanılır.

**Ürünün Saklama Koşulları:** Osmaniye Yer Fıstığının hasadı ve harmanının ardından sergenlerde kurutulup nem oranı %10'un altına düşürülür. Depolama için tohumlar kabuklu olarak %9, iç olarak %8,5'i aşmayacak nem ihtiva etmelidir, sıcaklığı en fazla 20 C°, nem oranı en fazla %65-70 olan ve iyi havalandırma sistemine sahip bir ortamda depolanmalıdır.

**Denetimi:** Denetimler, Osmaniye Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Osmaniye Ticaret Borsası, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Osmaniye Ziraat Odası Başkanlığının katılımıyla ürün hakkında bilgi sahibi konusunda uzman birer kişiden oluşan toplam 4 (dört) kişiden oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Denetim mercii, rutin toplantılarına ek olarak şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak, üyeleri arasından en az 3 kişilik denetim biriminden oluşacak şekilde denetimlerini gerçekleştirebilecektir. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir.