

No: 1402 – Mahreç İşareti

BİGA PİRİNCİ

Tescil Ettiren
BİGA ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1402
Tescil Tarihi	: 05.07.2023
Başvuru No	: C2022/000045
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Biga Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Biga Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. İnönü Cad. No:37 Biga ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili
Kullanım Biçimi	: Biga Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Biga Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Biga Pirinci; Latince tür adı *Oryza sativa* L. olan kültür bitkilerinin tanesi olan çeltiklerin tekniğine uygun olarak kavuzlarının soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo, kabuk ile alöron kısımlarının kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen bir pirinçtir.

Coğrafi sınırda ilkbahar mevsiminin nemli ve yağmurlu, kış mevsiminin soğuk olması, Marmara Denizine komşu olması, yazların sıcak ve kurak geçmesi ile Akdeniz iklim özelliklerini göstermesi, coğrafi sınırda çeltik yetiştiriciliği için uygun iklim koşullarını sağlar.

Biga Pirinci üretiminde kullanılan çeltik bitkisi yaklaşık 1 m kadar boylanabilen, yaprakları yarı düşük ve açık yeşil renkli bir bitkidir. Salkımları düşük yapıdadır. Çeltik taneleri, sarı renkli ve uzundur.

Çeltikler olgunlaşmasını 3-4 aylık bir süre zarfında tamamlar. Dekar başına verim uygun yetiştiricilik, iklim vb. koşullara bağlı olarak ortalama 800 kg/da kadardır. Pirinç randıman oranı ise %50-60 arasındadır.

Biga Pirinci; uzun taneli pirinç (Tip A) sınıfında; dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Biga Pirinci, camsı ve mat bir görünüme sahiptir.

Biga Pirincinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Biga Pirinci Üretim Aşamaları

Tarla Tesisi: Taban arazilerde çeltiğin toprak hazırlığında en önemli husus, tarlanın iyi tesviye edilmesidir. Toprak tesviyesinin uygun bir şekilde yapılması ile daha geniş çeltik tavaları/tarlaları olarak hazırlanabilir. Böylelikle sulama ve sulama kontrolü kolaylaşır, zirai mücadele ve gübreleme uygulamalarından daha iyi sonuçlar alınabilir ve dolayısıyla ürün kalitesi ve verimi artar. Genellikle lazer kontrollü tarla tesviye makinaları ile düzeltilmiş çeltik tavaları/çeltik tarlaları şeklinde tarla tesisi yapılır.

Toprak ve İklim İstekleri: Çeltik ekilecek topraklar sonbahar aylarında pulluk, diskaro vb. tarım alet/ekipmanları ile sürüm yapılarak hazırlanmaya başlanır. Çeltik ekilecek toprakların; killi/tınlı ve alüvyonca zengin bir yapıda olması, geçirgenliğinin az, drenajının çeltik yetiştiriciliğine uygun ve tuzluluk oranının az olması vb. özelliklere sahip olması istenir.

İlkbahar mevsiminin nemli ve yağmurlu, kışların soğuk olması, yazların sıcak ve kurak geçmesi, Akdeniz iklim özelliklerinin bulunması çeltik yetiştiriciliği için istenilen iklim özellikleridir.

Ekim: Ürünün ekimi ile hasat zamanı arasındaki süre ortalama 4 aydır. Uygun yetiştiricilik ve iklim koşullarına bağlı olarak coğrafi sınırda haziran ayının ortalarına kadar geç çeltik ekiminin yapılabilir. Çeltik ekimi, tesviye edilmiş/düzeltilmiş çeltik tavalarına/tarlalarına serpmeye yöntemiyle gerçekleştirilir. Ekimi yapılacak tohumların; bitki hastalık ve zararlılarından arı, yabancı ot ve kırmızı çeltik tohumları ile karışmamış, sertifikalı tohumluklardan seçilmesine özen gösterilir.

Sulama: Ekimden hemen sonra çeltik tavaları/tarlaları sulanır. Böylece tohumların çimlenmesi sağlanır. Çeltik tavalara/tarlalarına, sulama suyu süreklilik arz edecek şekilde verilmelidir. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından yeterince sulama yapılması gerekir. Tarlada sürekli su bulunması yabancı ot gelişmesini engeller ve çeltiğin daha iyi gelişmesine yardımcı olur.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Özellikle gelişme döneminde üre ve amonyum sülfat içeren gübreler ile gübreleme uygulaması yapılması uygun olur. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir.

İlgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot ve zararlı mücadelesi yapılır.

Çeltik Hasadı ve İşlenmesi: Uygun yetiştiricilik ve iklim koşullarına bağlı olarak takriben yılın ağustos ayı sonu ve eylül ayı başında yeterli hasat olgunluğuna gelen çeltiklerin hasat edilmesine başlanır ve kasım ayının ortalarına kadar hasat devam eder.

Hasat edilen çeltikler iklim koşullarına da bağlı olarak; açık havada güneş altında 3-5 gün ya da tahıl kurutma makinelerinde kurutulur. Kurutulan çeltikler; yine tekniğine uygun olarak çeşitli değirmenleme, eleme işlemleri, kavuzlarından ve yabancı maddelerinden ayrılma işlemleri ile ilgili gıda mevzuatına uygun şekilde son ürün olarak pirinç olarak üretilir. Ayrıca kırık pirinç, kırıntı, istenmeyen taneler vb. unsurlar da bu işlemler sırasında tasnif edilerek üründen uzaklaştırılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Hava sirkülasyonuna olanak tanıyan ortamlarda muhafaza ve depolama yapılır. Genellikle çuvallama şeklinde üst üste çuvallar şeklinde pirinçler depolanır. Ayrıca depolamalarda zararlı mücadelesi ve nem kontrolü yapılır. Ürünün depolanmasında hububat zararlılarına karşı mücadeleye ve yeterli hava sirkülasyonuna izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Piyasaya Arz: Biga Pirinci; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatın uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Çanakkale ilinde uzun yıllardır üretilen, üretildiği coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve üretilmesi emek isteyen Biga Pirincinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Biga Pirincinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Biga Ziraat Odası, Biga Ticaret ve Sanayi Odası ile Biga İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Biga Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Biga Pirinci coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, çeltik hasadı ve işlenmesi, ürünün depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.