

No: 533 – Menş e Adı

HASANAĞA ENGİNARI

Tescil Ettiren

BURSA NİLÜFER BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 533
Tescil Tarihi	: 11.09.2020
Başvuru No	: C2017/248
Başvuru Tarihi	: 25.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasanağa Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bursa Nilüfer Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İzmir Yolu Alaaddinbey Ek Hizmet Binası 611. Sokak Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınırı	: İznik ilçesi; Demirşık Mahallesi, Karacabey ilçesi; Sultaniye, Yeşiller, İsmetpaşa, Çeşnigir, Kıranlar, Tophisar, Çamlıca, Yeni Karaağaç, Orhaniye Mahalleleri, Mustafakemalpaşa ilçesi; Kömürcükadı, Çördük, Kestelek, Güller, Karaorman, Hacıali, Melik, Akçapınar, Çamandar, Kapaklıoluk, Aliseydi, İlyascılar, Hisaraltı, İncilipınar, Derekadı, Döllük, Yaman, Bademli Mahalleleri, Mudanya ilçesi; Zeytinbağı, Esence, Hançerli, Yalıçıftlığı, Yürük Yenicesi, Dedeköy, Küçükyenice, Hasköy, Çekrice, Yaman, Bademli, Küçükyenice Mahalleleri, Nilüfer ilçesi; Görükle, Kayapa, Akçalar, Hasanağa, Konaklı, Badırğa, Başköy, Çatalağıl, Doğanköy, Yolçatı, Fadıllı, Karacaoba, Çaylı Mahalleri, Orhangazi ilçesi; Orhangazi, Yeniköy, Yenisölöz, Üreğil, Çeltikçi, Sölöz, Dutluca, Cihanköy Mahalleleri.
Kullanım Biçimi	: Hasanağa Enginarı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasanağa Enginarı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasanağa Enginarı, Bayrampaşa enginar (*Cynara scolymus* L. cv. Bayrampaşa) çeşidinden üretilen bir üründür. Ürün işlenmemiş halde taze enginar, konserve ve dondurulmuş olarak satılır.

Bursa halk kültürü ve tarihine ilişkin çalışmalar enginarın Bursa ili ve Hasanağa Mahallesi için ayrı bir ekonomik anlam taşıdığını ve Bursa yemek kültüründe geçmişten beri gelen bir yeri olduğunu göstermektedir. Uluabad Gölü çevresinde yapılan arkeolojik kazılarda M.Ö. 350 yıllarına ait sikkelerde gölden elde edilen kerevit ve enginarın resimleri bulunmaktadır.

Hasanağa Enginarı iri ve basık başlı özellik gösterir. Aynı zamanda iri çiçek tablası taşır. İri çiçek tablası nedeniyle konserve üretiminde tercih edilmektedir. Ürün şeker ve yağ oranının yüksek olmasıyla ünlenmiştir. Hasadı nisan-mayıs aylarındadır. Türkiye’deki diğer enginarlar ile karşılaştırıldığında geççi çeşittir.

Hasanağa Enginarı, Bayrampaşa enginar çeşidinden üretilir. Hasanağa Enginarını diğer bölgelerde yetiştirilen Bayrampaşa Enginarlarından ayıran en önemli özellik şeker ve yağ oranının yüksekliğidir. Bu nedenle lezzeti yoğundur ve ağızda acı bir tat bırakmaz.

Hasanağa Enginarının hasattan sonra soyulmuş ve işlenmemiş taze haliyle fiziksel ve kimyasal özelliklerine ilişkin tablo aşağıdaki gibidir:

Tablo 1. Hasanağa Enginarı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

L değeri (Hunter-Lab)	67,50-80
a değeri (Hunter-Lab)	1-4,50
b değeri (Hunter-Lab)	32.50-39
Tabla Çapı (cm)	1,60-1,85
Tabla Yüksekliği (cm)	8-10
Kuru Madde (%)	15-21
Şeker Oranı (%)	2-2,5
Yağ Oranı (%)	0,80-1,80

Vakumlu ambalajda Sous Vide yöntemi ile 60 °C’de 40 dakika pişirilmiş ve oda sıcaklığında soğutulmuş Hasanağa Enginarının duyu özellikleri; kılıksız, hafif şekerli, acılık hissi vermeyen ve hoş kokulu bir aromaya

sahiptir. Bahsi geçen şekilde pişirilen Hasanağa Enginarının duyuşal özelliklerinin değerdendirilmesinde aşğıdaki kıstas kullanılır. Duyusal değerdendirmede 5’li hedonik skala kullanılır ve değerdendirmede pişirilmiş enginarlar her bir kriter için en az 4 puan alır.

Tablo 2. Hasanağa Enginarı Duyusal Özellikleri

Duyusal Özellikler	Açıklama
Sertlik (1: sert ... 5: yumuşak)	Yumuşak olur.
Kılçıklılık (1: çok kılçıklı ... 5: kılçıksız)	Tadım yapıldığında ağıza kılçık gelmez.
Lif Sıklığı (1: çok sık lifli ... 5: seyrek lifli)	Lifleri seyrek olur.
Aroma (1: zayıf ... 5: yoğun)	Aroması yoğun olur ve ağızda acı bir tat bırakmaz.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı	: Ağustos - Eylül
Fide Dikim Zamanı	: Kasım
Seyreltme Zamanı	: Kasım
Gübreleme Zamanı	: Kasım - Mayıs
Kullanılan Gübreler	: 18:46:0 ve 20:20:0 (N:P:K)
Ana Kök Bırakma	: Kasım
Kök Ayıklama	: Mart
Sulama Zamanı	: Nisan - Mayıs
Zirai Mücadele	: Bakır sülfat, Bordo bulamacı, Captan başta olmak üzere ruhsatlı zirai mücadele ilaçları kullanılır.
Hasat Zamanı	: Nisan sonu - mayıs başı

Hasanağa Enginarı vegetatif yolla çoğaltılır. Bu amaçla homojen bitki özelliğı gösteren görünüş olarak açılma göstermemiş enginar plantasyonlarındaki dip sürgünlerinden yararlanılır.

Toprak hazırlığı yapılırken arazi 50-80 cm derinliğinde işlenir. Derin işlemeden sonra birkaç gün toprak havalandırılır, Disk-Harrow ile inceltilir ve sonrasında dikim yerleri hazırlanır.

Hasanağa Enginarının çoğaltması dip sürgünleri ile yapılır. Mart ve nisan aylarında, seçilen ocaklardaki bitkilerin etrafı 10-12 cm derinlikte dikkatlice açılır ve dip sürgünleri keskin bir bıçak veya çapa ile kesilerek alınır. Alınan sürgünlerde hafif bir yaprak temizliği yapılır ve dip sürgünleri çaplarına göre gruplandırılarak 30x10 cm mesafeler ile bahçede hazırlanarak dikilir. Dikimi takiben can suyu verilir. Dikilecek olan dip sürgünlerinin kök boğaz çapının 2,0-2,5 cm olması köklendirme oranını artırır. Dip sürgünlerinin köklenmesi için sulama çok önemlidir. Sulama yapılması dip sürgünlerinin gelişimini olumlu yönde etkilemektedir. Haziran ayı başına kadar sulama, çapalama ve gerekli ise gübreleme yapılır.

Dip sürgünleri mart ayı içinde dikilmiş ise bitkilerde 5-6 hakiki yaprak ve iyi gelişmiş bir kök yapısı sağlanır. Bu aşamadan itibaren yaklaşık olarak haziran ayı ortasına kadar köklendirme parselinin suyu kesilir ve bitki dinlendirme dönemine sokulur.

Ağustos ayı başında uyandırma suyu verilerek 2-3 gün beklenir. Dinlenme dönemini geçiren kökler uyandırma suyunu alınca gözler faal duruma geçer ve hızla sürgün verir. Bu sürgünler toprakta belirince bel küreğı

ile dikkatlice sökülür ve esas yerlerine dikilir. Dip sürgünlerinin esas yerlerine dikimi genellikle 100x60-70 cm mesafeler ile yapılır.

Uyandırma suyu verildikten sonra toprakaltı kök sistemindeki uyur gözden oluşan çok sayıdaki dip sürgünü temizlenir ve seyreltilir. Sonbahar döneminde ocaklar açılarak toprakaltı gövdesine ulaşılır ve gelişen dip sürgünlerinden en kuvvetli gelişen iki üç tanesi bırakılır, diğerleri kesilerek atılır.

Dikime hazır hale getirilen tarlada 1 m ara ile karıklar açılır ve bu karıkların boyun noktalarına 60-70 cm ara ile dip sürgünlerinin sökümlerine açılan çukurlara dikim yapılır. Dikim sonrası can suyu sulama yapılır.

Köklendirilmiş veya köksüz dip sürgünlerinin esas yerlerine dikiminden sonraki gelişme dönemlerinde sıra araları ve sıra üzerlerinde gelişen yabancı otları temizlemek ve toprağı kabartmak amacıyla çapalama yapılır. Çapalama, mevsime bağlı olarak üretim dönemi boyunca 2-3 kez yapılır.

Ağustos ayı başından itibaren (uyandırma suyu) ve kış mevsimi boyunca düzenli ve yeterli miktarda su verilir. Kış mevsiminde gerekli olan su genellikle yağışlardan sağlanır. Hasat döneminde yağışlar yetersiz ise sulama yapılır.

Enginar başları yeterli iriliğe ulaşınca hasat yapılır. Hasat, nisan-mayıs aylarında enginar başlarının 15-20 cm altından sap ile birlikte keskin bir bıçak yardımıyla kesilmesi ile yapılır.

Ürün taze, dondurulmuş veya konserve olarak tüketiciye sunulur. Çiçek tablaları olgunlaştıktan sonra konserve yapılır veya taze tüketilir. Taze tüketimde şekil ve büyüklük şartı yoktur. Konserve yapımında büyük, orta ve küçük boy enginarlar boylarına göre ayrılarak kullanılır. Hasanağa Enginarı konserve yapılırken enginar tablaları kararmaması için hızlı bir şekilde soyulur ve daha önceden limon suyu (%1) ve tuz (%2) ilave edilerek hazırlanan kaynar suyun içerisine atılır. Kaynar suya atılan enginar tablaları 1-2 dakika bekletilip çıkarılır. Haşlama suyu daha sonra enginar konervesinin konulacağı cam kavanozlara konulmak üzere soğumaya bırakılır. Tablalar kaynar sudan çıkarılıp bekletilmeden soğuk suya(15-25 °C) aktarılır ve su soğukluğu aynı derecede muhafaza edilir. Bu işlem enginarlar oda sıcaklığına gelene kadar sürer. Soğuyan enginarlar büyüklüğe göre cam kavanoza koyulur ve üzerine soğumuş haşlama suyu eklenir. Kapağı kapatılan cam kavanoz kapağın tam kapanması için yaklaşık 10 dakika kaynar suyun içinde bekletilir. Ardından sudan çıkarılarak soğumaya bırakılır ve güneş görmeyen serin ortamda en fazla 1 yıl muhafaza edilir. Ürünün dondurulmasında izlenilen belirli bir yöntem yoktur.

Denetleme:

Hasanağa Enginarının denetimi Bursa Nilüfer Belediyesinin koordinatörlüğünde Bursa Nilüfer Belediyesi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bursa Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler Hasanağa Enginarının hasat edilmeye başlandığı nisan ayı sonu itibarıyla başlar. Denetimlerden biri hasat sırasında, biri taze ürün üzerinde olmak üzere 2 kez yapılır. Hasat esnasında yapılan denetlemede, üreticilerin hasada kadar yapmış oldukları üretim uygulamaları denetlenir. Denetleme şikâyet halinde her zaman yapılır. Taze ürünlerin analizinde aşağıda belirtilen kriterler dikkate alınır. Dondurulmuş ürünler de taze ürünler ile aynı nitelikleri taşır. Konserve ürünlerde ise tuz ve limon ilavesi nedeniyle duyu analizi taze ürün analizi ile benzerlik göstermez. Bu nedenle sadece taze ürünlerin analiz edilir. Denetim üretim metodu ve ürün üzerinde olmak üzere 2 farklı aşamada yapılır:

a) Üretim metodu denetimi:

1. Ürünün ekimi, çoğaltılması, sulaması, gübrelenmesi ve zirai mücadelesi gibi üretim aşamaları “Üretim metodu” başlığına uygun olarak yapılır.
2. Ürünün hasat sonrası işlenmemiş taze, dondurulmuş ve konserve olarak hazırlanır. Dondurulmuş ve konserve ürünler “Üretim metodu” başlığında yer verilen şekilde hazırlanır.

b) Taze ürün denetiminde aşağıdaki değerler incelenir:

1. Fiziksel Analiz:

- Tabla Çapı: 1,60-1,85 cm
- Tabla Yüksekliği: 8-10 cm

2. Kimyasal Analiz:

- Kuru madde: %15-21
- Şeker oranı: %2-2,5
- Yağ oranı: %0,8-1,80
- L değeri: 67,50-80 Hunter-Lab
- a değeri: 1-4,50 Hunter-Lab
- b değeri: 32.50-39 Hunter-Lab

3. Duyusal Analiz: Vakumlu ambalajda Sous Vide yöntemi ile vakumlu ambalajı açılmadan 60 °C’de 40 dakika pişirilmiş ve oda sıcaklığında soğutulmuş enginarlarda aşağıdaki özelliklere sahip olması gerekir.

- Sertlik: Yumuşak
- Kılçıklılık: Kılçıksız
- Lif Sıklığı: Seyrek
- Aroma: Yoğun, ağızda acı bir tat bırakmamalı

Numunenin 1 ilâ 4. kriterler için 5’li hedonik skalada en az 4 puan alması gerekir. Kuru madde ve renk analizleri sadece 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 53. maddesinde belirtilen “Coğrafi işaret hakkına tecavüz sayılan fiillerin” gerçekleştiği iddiasıyla konunun yargıya taşınması halinde yapılacaktır.

“Hasanağa Enginarı” ibaresi bulunan ürünlerden numune alması ve analiz yapılarak denetlenir. Numuneler satış yerinde “Hasanağa Enginarı” ibaresiyle satışa sunulan ürünlerden rastgele örnek alınması şeklinde toplanacaktır. Numunenin sayısı numune alınacak hacmin büyüklüğüne göre denetim mercii tarafından belirlenir. 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.