No: 438 – Menşe Adı

KONURALP PİRİNCİ

Tescil Ettiren

DÜZCE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 438
Tescil Tarihi : 25.06.2019
Başvuru No : C2017/056
Başvuru Tarihi : 03.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Konuralp Pirinci
Ürün / Ürün Grubu : Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : Kültür Mah. 737. Cad. No:11 81010 Merkez / DÜZCE
Coğrafi Sınırı : Düzce ili merkez ilçesine bağlı Konuralp bölgesi; Taşköprü Köyü, Kaymakçı Köyü, Kadıoğlu Köyü ile Çilimli ilçesine bağlı Esenli ve Dikmeli köyleri.
Kullanım Biçimi : Konuralp Pirinci 1, 5, 10 ve 25 kg'lık polietilen veya bez torbalar halinde olacak şekilde ambalajlanarak tüketiciye ulaştırılır. Bu ambalajlarda aşağıdaki logo yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Halk dilinde kasaba pirinci olarak anılan Konuralp Pirincinin tarihi 1800'lü yıllara dayanmaktadır. "Osmanlı Saray Mutfağının Pirinci" olarak adlandırılan Konuralp Pirinci, zamanının vazgeçilmez lezzet kaynaklarından biri olarak varlığını bugüne kadar sürdürmüştür.

Konrapa XVI. yüzyılda Osmanlı idari yapısı içinde Anadolu Eyaleti veya Beylerbeyliğine bağlı bir sancak (liva) merkezi olan Bolu'nun on altı nahiyesinden biridir. Henüz tarihi kaynaklar itibarıyla kesin ve açık bir şekilde ispatlanamasa da, nahiyenin adının burada türbesi bulunan ve yörenin fethini gerçekleştiren Konur Alp'ten geldiği açıktır.

Tahıl grubu içinde yer alan pirinç, büyüme devresi esnasında mutlak olarak çok suya ihtiyaç duyduğundan ancak coğrafi bölgelerin vadi tabanları içinde yetişebilir. Sancak dâhilinde bu şartları taşıyan en müsait bölge olan Konuralp nahiyesinde, pirinç ziraatının yoğunlaştığı görülür. Konrapa'nın o devirde Anadolu'nun çeltik üretimi yapan büyük merkezlerinden biri olduğu anlaşılmaktadır. Sancaktaki çeltik ziraatının önemi, Kanunnameye hususi bir madde eklenmesini gerektirmiştir.

Çeltik tohumu olarak Osmancık-97 çeşidinin kullanıldığı Düzce ilinde çeltik yetiştirilen alanlar Karadeniz iklimi etkisi altında bulunur. İlin yıllık ortalama sıcaklık değeri 13,3 °C, yıllık ortalama yağış miktarı 826 kg/m² olup çeltik yetiştiriciliğini destekler. İldeki çeltik alanlarının sulanmasında ihtiyaç duyulan sulama suyu, Yığılca ilçesinden kaynağını alan Hasanlar Barajında toplanmakta ve sulama kanalları aracılığıyla dağıtım yapılır. Bu suyun çeltiğin ihtiyaç duyduğu zamanlarda 25-30 °C civarında olması çeltik kalitesine katkıda bulunur.

Konuralp Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	
	Minimum	Maksimum
Rutubet (%)	-	14,5
Toplam Kül (%)	3,17	3,52
Protein (%)	5,8	6,5
Yağ (%)	1,58	2,29
Nişasta mik. (%)	43,9	57,8

Ham Selüloz (%)	8,09	9,01

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

Çeltik tarlası sonbaharda pullukla derin bir sürümle hazırlanmaya başlanır. Kışı bu şekilde geçiren tarla ilkbaharda derin olmak üzere ikilenir. Daha sonra sedde ve tirlerle çevrili tarlaların yapımından sonra diskaro ve kazayağı ile hafif toprak işlemesi yapılır. Traktörlere takılan tir pulluğu yardımıyla tavaların etrafında genişliği 40-70 cm, yüksekliği de 30-50 cm seddeler oluşturulur. Ardından tavalar tesviye edilir.

2. Tohumların Ekime Hazırlanması:

Tohumluk olarak hastalıklardan ve yabancı otlardan temizlenmiş tohum kullanılır. Tohumlar 2 gün önce su içine konulup ön çimlendirme yapılır. Ön çimlendirme işleminin düzenli olması, çimlenme çıkış hızının çabuk ve düzenli olmasını sağlar. Ön çimlendirme işleminde tohumlar genellikle bir çuval içine konularak 1-2 gün suda bekletilir. Daha sonra bir yere yığılır. Bu yığın 3-4 saat arayla süzgeçli kovalarda sulanır. Bu işlem tohumlarda hafif çimlenme başlayıncaya kadar devam eder.

3. Ekim Zamanı:

Ekim zamanını yetiştirilecek çeşidin vejetasyon süresi, hava ve sulama suyu sıcaklığı belirler. Çeltik için çimlenme ve fide devresinde en uygun sıcaklık 18-35°C dir. Çeltik ekimi yapılması için su sıcaklığının en az 12°C olması gerekir. Çeltiğinin ekimi nisan ayı sonunda veya en geç mayıs ayının ortalarında dekara 16-18 kg tohum gelecek şekilde yapılır. Ekimden önce tavalar iyice bulandırılır ve tohum üstünde ince mil örtüsü oluşması sağlanır. Tohumlar toprak yüzeyine tutunduktan 3-4 gün sonra tavalardaki su boşaltılır. Tavalara 5-6 gün sonra ince bir su verilir.

4. Sulama:

Ekimden hasat zamanına kadar tarla yüzeyi su ile kaplı olmalıdır. Su yüksekliği bitkilerin gelişmesine bağlı olarak yükseltilir ve maksimum gelişme devresinde 15 cm civarında tutulur. Yetiştiricilikte minimum su sıcaklığı 12°C olmalıdır. Ortalama sulama suyu sıcaklığı ise 25-30°C arasında kalmalıdır. Bölgede çeltikte önce sürekli sulama yapılmaktadır. Sadece gübreleme, yabancı ot mücadelesi ve zorunlu hallerde sulama kesilir. Hasattan 15-21 gün önce tavaların suyu kesilir.

5. Gübreleme:

Çeltik başta azot, fosfor, potasyum ve çinko olmak üzere 16 adet besin maddesine ihtiyaç duyar. Verilecek azot miktarı 18-20 kg/da arasında olmalıdır. Azotlu gübre iki defada eşit miktarlarda yarısı ekimde veya kardeşlenme başlangıcında diğer yarısı da ekimden yaklaşık 55-60 gün sonra uygulanmalıdır. Fosforlu gübrelemede, gübre ekim öncesi dekara 20 kg triple süper fosfat gübresi şeklinde uygulanmalıdır.

6. Yabancı Otla Mücadele:

Konuralp bölgesinde görülen başlıca yabancı otlardan biri darıcan bitkisidir. Diğer önemli görülen yabancı otlar da baraj otu ve kındıra (dip) otudur. Kimyasal mücadele yönteminde yabancı ot ilaçları kullanılabilir. En fazla zararı meydana getiren darıcan otuna karşı ekimden 25-30 gün sonra, darıcan daha 3-4 yapraklıyken su kesilir ve tarlada hiç su kalmadığı zaman ilaçlama yapılır. İlaç uygulanmasından 48 saat sonra tekrar tarlaya su verilir. Otların su altında kalarak ölümünü kolaylaştırmak için bu su verme işleminde su seviyesi biraz yüksek tutulmalıdır.

7. Hasat:

Çeltiğin hasadı salkımların %80'inin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin sert mum devresine ulaştığı ve danelerin %22-24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Konuralp bölgesinde hasat 15 eylül-15 ekim tarihleri arasında biçerdöverle yapılır. Hasat edilmiş çeltiğin kurutulması gereklidir. Biçerdöverle yapılan hasatta elde edilen ürün % 24-25 oranında ve oldukça yüksek sayılabilecek bir neme sahiptir. Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden %14 oranına kadar düşürülmelidir. Bu işlem güneş altında kurutma ile sağlanabilir. Güneş altında kurutmada çeltik sert beton veya benzeri zeminlere serilir. Bu şekilde 4-5 gün güneş altında tutulan ürünün rutubeti istenen seviyeye düşer. Kurutmanın dengeli olması amacıyla sergen kürek veya tırmıkla sık sık karıştırılmalıdır.

Denetleme:

Konuralp Pirincinin coğrafi işaret usulüne uygun üretilip üretilmediğine dair denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Düzce Üniversite Ziraat Fakültesi, Düzce Ziraat Odası ve S. S. Üskübü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir.

Denetim mercii tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin yapılması sağlanır. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulur. Denetim mercii Konuralp Pirinci adını kullanan üreticilerin ve satıcıların, ürünün tekniğine uygun şekilde üretimi/hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarını yılda bir defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetleyecektir. Denetime ilişkin raporlar Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.

Denetlemelerde aşağıdaki hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir.

1. Çeltik, olgunlaşma döneminde tam, uzun kılçıklı ve saman renginde olmalıdır.
2. Çeltik hasadı salkımlarının % 80'inin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin set mum devresine ulaştığı ve danelerin %22-24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır.
3. Harmanlanmış ürünler güneş veya gölgede kurutulmalıdır.
4. Elde edilen son ürün Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen birinci sınıf, orta taneli uzunlukta pirinç kriterlerine uygun olacaktır.
5. Paketleme malzemesi olarak polietilen veya bez torbalar kullanılmalıdır.

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.