

**No: 1232 – Menş e Adı**

**MERİÇ YER FISTIĞ I**

Tescil Ettiren  
**MERİÇ ZİRAAT ODASI**

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1232
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.09.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2017/027
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.04.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Meriç Yer Fıstığı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yer fıstığı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Meriç Ziraat Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyük Doğanca Mahallesi Cumhuriyet Meydanı No:12 Meriç EDİRNE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Edirne ili Meriç ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Meriç Yer Fıstığı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Meriç Yer Fıstığı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Meriç Yer Fıstığı; Edirne ili Meriç ilçesinde yetiştirilen baklagiller familyası (Fabacea, Arachis hypogaea) içinde yer alan, küçük tane (tohum) yapılı, tohum zarı ince ve kızıl, kabuğu ince ve çabuk kırılabilen yapıdaki yer fıstığıdır. Çerezlik olarak satışa sunulduğu gibi yağ sanayiinde de değerlendirilir.

Meriç Yer Fıstığı, coğrafi sınırdaki iklimsel olarak yaz sezonunun kısa sürmesi nedeniyle sadece birinci ürün olarak ekilir. İkinci ürün olarak ekildiğinde, olgunlaşma süresince gerekli olan sıcaklığı ve suyu alamadığından olgunlaşamaz. Hasat zamanı ekim ayının ilk haftası ile kasım ayının son haftası arasında olup meyve verimi, dönüm başına 550-650 kg'dır.

Meriç ilçesinin kuzey batı ve kuzey sınırından geçen Meriç Nehri, Meriç Yer Fıstığının ekim alanlarının toprak yapısının alüvyonlu, gevşek, kumlu-tınlı ve taban suyu fazla yüksek olmayan yapıda olmasını sağlar. Zıt çatallanan bitkinin gelişme süresi 120-140 gündür. Bu süre içinde istenen ortalama sıcaklık aralığı 22-28 °C ortalama yağış 500-600 mm/m<sup>2</sup>'dir. Coğrafi sınırın sahip olduğu bu iklim ve toprak özellikleri, Meriç Yer Fıstığının ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlar.

#### Meriç Yer Fıstığının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	En Az	En Çok
Bin tane ağırlığı (g)	532	586
Toplam kül (%)	2,29	2,41
Nem (%)	7,13	9,78
Yağ (%)	45	60
Protein (%)	20	30
Selüloz (%)	3,91	9,75

#### Üretim Metodu:

##### Ekim:

Ekim işlemi mayıs ayının ilk iki haftası yapılır.

Zıt çatallanan bitki özelliğine sahip olan Meriç Yer Fıstığının tohumları; bu amaç için özel olarak üretilen makinalar ile ortalama 6-7 cm derinliğe ekilir. Ekim aralığı 70 cm, sıra üzeri mesafesi 15 cm, yani iki bitki arası ortalama 15 cm olmalıdır. Meriç Yer Fıstığı ekiminin yapıldığı yerler kumlu arazi olduğundan toprak patlama işlemi yapılmaz.

#### Sulama:

Sulama sistemi olarak doğal yağmur suyu haricinde özel olarak hazırlanan yağmurlama sistemi ya da damlama sulama sistemleri kullanılır. Gereken durumlarda, üretim yapılan yerlerin yanından geçen Meriç Nehrinden de sulama suyu takviyesi yapılır.

#### Hasat:

Meriç Yer Fıstığının olgunluk süresi 150 ya da 160 gün sürer. Hasat, ekim ayının ilk haftasından başlayıp kasım ayının son haftasına kadar devam eder. Söküm aletleri ile sökülen yer fıstıkları, hasat makinasından geçirilerek sap ve yapraklarından ayrılır. Tane şeklinde muhafazaya alınır. Sergi yapılarak açık alanda güneşli havalarda kurutmaya bırakılır. Kurutma açık sergide ortalama 1 hafta sürer. Bu işleme fıstığın dış kabuğu beyaz renk alana kadar devam edilir. Ayrıca fıstığın iç kısmındaki kabukta bulunan koruyucu zar koyu renk almalıdır.

#### Kavurma/Paketleme/Saklama:

Kurutulan ürünler, Meriç Ziraat Odasının temin ettiği kavurma makinalarında kavrulur. Kavurma işlemi yaklaşık 25-30 dakika sürer ve fıstıklar 0,5, 1, 2 ve 5 kg'lık paketlerde piyasaya sunulur.

Kurutulmuş Meriç Yer Fıstığının toptan satışı ise 25-30 kg'lık çuvalda yapılır. Çuvalar en fazla 5 adet çuval üst üste gelecek şekilde istiflenmelidir. Direk güneş ışığına maruz kalmadan 20 °C derecede karanlık bir ortamda muhafaza edilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Meriç Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Meriç Ziraat Odası, Meriç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Meriç Belediyesinden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle ekim, yetiştirme, hasat, kavurma, paketleme ve saklama aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu. (Her denetimde denetlenen ürünlerden alınan numunelere yağ analizi yapılır.)
- Meriç Yer Fıstığı ibaresinin, logosunun ve menşe adı 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.