

No: 1569 – Mahreç İşareti

ÇEŞME DAMLA SAKIZI

Tescil Ettiren

ÇEŞME İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1569
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2020/132
Başvuru Tarihi	: 15.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çeşme Damla Sakızı
Ürün / Ürün Grubu	: Damla sakızı / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çeşme İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 16 Eylül Mah. 3070/1 Sok. No: 2 35960 Çeşme İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Çeşme ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çeşme Damla Sakızı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çeşme Damla Sakızı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çeşme Damla Sakızı; Çeşme’de bulunan her mevsim yeşil, yaprak dökmeyen, iki evcikli (dioik) bitki olan ismi *Pistacia lentiscus var chia* olan sakız ağaçlarının reçinesinden elde edilen üründür. Ürün üretimi ve ağaçların bakımı sırasında herhangi bir kimyasal ilaç, gübre ve kalıntı madde kullanılmaz tamamen doğal üretim gerçekleşir. Çeşme Damla Sakızı; sakızlı kahve, sakızlı dondurma, sakızlı kurabiye, sakızlı limonata, sakızlı ekmek, sakızlı muhallebi tatlısı, damla sakızlı kremler, damla sakızın saf hali, sakızlı sabunlar, sakızlı kolonya gibi birçok üründe kullanılır.

Çeşme Damla Sakızı; Çeşme’de bulunan en az 5-6 yaşlarında sakız ağacı bahçelerinde üretilir. Bu plantasyonlardaki ağaçlar, 5-6 yaşından (30-50 g) itibaren ürün vermeye başlar ve en fazla ürün verimi ağaçlar 10-12 yaşlarında (350-500 g) iken elde edilir. 70 yaşından itibaren verim yavaş yavaş düşmeye başlar.

Çeşme’de sakız ağacı varlığı 300-400 yıl öncesine dayanır. Coğrafi sınırın Akdeniz iklimi etkisi altında olması, yaz mevsiminin yağışsız ve rüzgârlı geçmesi sakız hasadına uygun ortamı hazırlar. Coğrafi sınırın iklim özellikleri sayesinde sakız ağaçta rahat salgılanır ve rüzgârların etkisi ile reçineler daha kolay donar

Çeşme Damla Sakızı ağacının yaprak yapısı diğer sakız ağaç cinslerine göre daha büyük olup uç kısmı kalp şeklinde kıvrılır. Üretim genellikle erkek ağaçlardan meydana gelir. Erkek sakız ağacının reçinesi çabuk kurur ve hasadı kolaylaşır. Bu ağaçlar kışın yaprak dökmez her dönem yeşil kalır.

Çeşme Damla Sakızı açık şeffaf renkte ve hafif tatlımsıdır. Kuru maddedeki uçucu yağ oranı (%1,35-1,58) yüksektir. Kokusu ve tadı baskın bir yapıda olup ağızda uzun süre etkisini korur. Karışıma girdiği ürünlerde kokusu ve tadı yoğun bir şekilde hissedilir.

Tablo 1. Reçinenin Kimyasal Özellikleri (100 g reçine)

Özellik	Değer
Enerji	1365-1463 kcal
Yağ	0 g
Karbonhidrat	82-85 g
Şekerler	1-3 g
Lif	16,5-19 g

Protein	0,12-0,20 g
Tuz	0 g
Asitlik derecesi	50-75
Çözünürlük	Etileter, etil alkol, aseton, kloroform, terebentin yağı, benzin, keten tohum yağı
Esansiyel yağ (Mastik yağı)	%1-3
Özgül ağırlığı	1,05-1

Çeşme Damla Sakızı reçinesi 100 °C’de yumuşar, 105-120 °C’de erimeye başlar.

Çeşme Damla Sakızı uzun bir geçmişe sahiptir. İzmir ili Çeşme ilçesinde yetişen ağaçlardan üretilen Çeşme Damla Sakızı, ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeşme Damla Sakızı üretimi sadece latince ismi *Pistacia Lentiscus var. Chia* olan ağacın erkek varyetesinden yapılır. Dolayısıyla çoğaltmada da sadece erkek bitkiler kullanılır. Sakız ağacının geleneksel çoğaltma yöntemi, kalın dallardan hazırlanan odun çeliklerinin doğrudan araziye dikilmesi ile yapılır. Bununla birlikte sakız ağacı fidan üretimi; *Pistacia Lentiscus var. Chia*’nın iki ila üç yaşında olan dallarına uygulanan havai köklendirme işlemi gerçekleştirilmesi ile devam eder. Üç ay içerisinde köklenen fidanlar yeni plantasyon oluşturmak için hazır hale gelir.

Bahçe plantasyonu mart-nisan ayında kurulmaya başlar. Köklenen fidanlar 5x5 m olacak şekilde dikime hazırlanır. Bir dekada yaklaşık 40 adet fidan dikimi gerçekleştirilir. Dikim öncesi, sakız bahçesinde derin sürüm yapılır ve 20-25 cm fidan çukurları açılarak dikim işlemi tamamlanır. Fidanların sulama zamanları haftada bir gün olacak şekilde gerçekleştirilir. Sulama işlemi, Çeşme iklim şartları çerçevesinde ağustos ayı sonuna kadar gerçekleştirilir. Sonbahar ve kış döneminde fidanları sulamaya ihtiyaç duyulmaz.

Hasat fidanlar beş ila altı yaşına geldikten sonra başlar ancak asıl verim ağaçların 10-70 yaş aralığında gerçekleşir. Bu yaştaki ağaçların her birinden elde edilen reçine verimi (damla sakızı verimi) 350-500 gram arasında değişir. Bahçe plantasyonundaki sakız ağaçlarının her yıl periyodik bakımları (budama, yabancı ot temizliği, toprak işleme) kış döneminde yapılır.

Çeşme Damla Sakızının Hasadı: Çeşme Damla Sakızı hasadı yer çekimi etkisi düşünülerek gövdenin üzerinde yukarıdan aşağıya doğru çizilerek yapılır. Çizim işlemi ağacın fazla zarar görmesinin engellenmesi için tek hamlede yapılır. Çizim zamanı yaklaşık temmuz ayı ortasında ağacın taban kısmının ilk 0-30 cm’nin çizilmesi ile başlar. İkinci çizim 1-7 Ağustos tarihleri arasında yapılır. İkinci çizim hasadı, 20-25 Ağustosta yapılır. Son çizim 20-25 Ağustosta gerçekleşir 15 Eylül-15 Ekim arası son kalan reçinelerin toplanması ile hasat işlemi tamamlanır.

Sakız ağaçlarından elde edilen reçineler deniz suyu ile yıkanıp içindeki yaprak, toz ve diğer artıklardan temizlenir. Yıkama ve temizleme işleminden sonra yarı gölge bir ortamda reçineler kurutulur. Kurutma işleminden sonra boylarına göre gruplara ayrılır.

Çeşme Damla Sakızının Depolanması ve Ambalajlanması: Çeşme Damla Sakızı, teneke veya cam ambalajlarda oda sıcaklığında, güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde ve rutubetsiz koşullarda muhafaza edilir. Uzun süre muhafaza edilebilmesi için 1 yıl süre ile buzdolabında (4 °C) saklanabilir.

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

Çeşme Damla Sakızı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Çeşme Damla Sakızı coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çeşme Damla Sakızının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Çeşme İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü’nün koordinatörlüğünde; Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Ege Üniversitesi ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, üretim ve hasat dönemi olan haziran-temmuz aylarında bir defa, paketleme ve satış dönemi olan ağustos-eylül aylarında bir defa olacak şekilde ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii; ağaçların yıllık periyodik bakım kontrolünün yapılıp yapılmadığı başta olmak üzere üretim metoduna uygunluğu, ürünün fiziksel ve duyuşal özellikleri uygunluğunu ve eřme Damla Sakızı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.