

No: 135 – Menş e Adı

TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI

Tescil Ettiren
TAŞKÖPRÜ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 03.12.2009 tarih ve 27421-0 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 28.05.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değışiklik İlanı:

16.07.2021 tarih ve 107 sayılı Bülten

Tescil No	: 135
Tescil Tarihi	: 03.12.2009
Başvuru No	: C2009/010
Başvuru Tarihi	: 28.05.2009
Coğrafi İşaretin Adı	: Taşköprü Sarımsağı
Ürün Adı	: Sarımsak
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Taşköprü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Harmancık Mah. M. Gazi Cad. No 2 Taşköprü/KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Taşköprü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Taşköprü Sarımsağı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Taşköprü Sarımsağı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayırt edici özellik: Taşköprü Sarımsağının ayırt edici özellikleri; baş kabuk renginin beyaz, başta dişlerin sıkı, diş kabuk renginin pembe, diş et renginin krem-sarı olmasıdır. Baş kabuğunda antosiyan varlığı az, dişlerde antosiyan şeritleri mevcut, ortalama diş sayısı 10-17 adet, başta 5-10 adet koruyucu kabuk bulunur. Başın iriliği yetiştirme koşullarına bağlıdır ve ortalama ağırlığı 15-65 g arasındadır. Ortalama baş çapı 25-70 mm, ortalama diş ağırlığı 2-3 g'dır. Baştan kabuğun ayrılması zordur. Kokusu keskindir ve kuru madde oranı %35-%46 arasındadır. Kendine özel acılığı ve kokusu vardır. Diğer sarımsaklara nazaran daha acıdır. Hasat olgunluğuna geldiği zaman çiçek topu oluşturmaz, boyun kısmından yatmaya meyillidir. Sap kısmının içinde çiçek sapı bulunmaz. Selenyum elementi Taşköprü Sarımsağında 3,535-9,330 mg/kg arasındadır. Taşköprü Sarımsağı dışındaki diğer sarımsaklarda ortalama 2,763-3,953mg/kg arasında değişir. Taşköprü Sarımsağına kokusunu veren Allylpropylsülfid (C6 H12 S2) miktarı 0,28-0,47gc/ms arasındadır. Bileşimi mineral madde ve vitamin açısından çok zengindir. B1 vitamini ortalama 0,105-0,220 mg/100, B2 vitamini 0,075-0,127 mg/100 arasındadır. Kuru madde içeriği ortalama %35-%46 arasında olduğundan uzun süre rahatlıkla depolanabilir. Adi depo koşullarında 8-10 ay muhafaza edilebilir. Taşımaya dayanıklıdır.

Ürün tanımı ve biyolojik özellikleri: Sarımsak kök gövde ve yapraklardan oluşur. Dikimi başı oluşturan dişlerle yapılır. Bitki 10 - 20 cm olunca gövde kalınlaşır. Kın yaprakların alt kısmında bulunan esas gövde üzerinde ve yaprak diplerindeki tomurcuklarda besin maddesi depolanarak irileşir ve dişleri oluşturmaya başlar. Bu dişler ileride sarımsak başını meydana getirir. Daha sonra başın çevresindeki yapraklar kuruyarak kabuk görünümünü alır. Mevsimin ilerlemesi ile yapraklar sararır ve başın boyun kısmından kıvrılmaya başlar, tamamen kuruyarak başla irtibatı kesilir. Taşköprü sarımsağı geçici bir sarımsaktır. Yetiştirme dönemi uzundur. Baştaki dişlerin dinlenme süresi de fazladır. Baştaki dişlerin dizilişi dağınıktır (ışınsal değil). Başın enine kesiti oval, boyuna kesiti geniş eliptiktir.

TAŞKÖPRÜ SARIMSAGI UPOV SARIMSAK ÖZELLİK BELGESİ

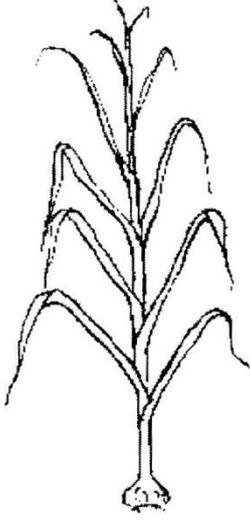
BOTANİKTEKİ YERİ;

Familya : *Alliaceae*
Cins : *Allium*
Tür : *Allium sativum* L.
Varyete : *Allium sativum* var. *sativum*

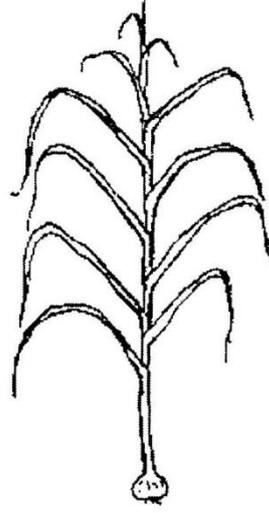
MORFOLOJİK ÖZELLİKLER:

Özellikler	Açıklamalar
1.Yeşil aksam yoğunluğu	Orta
2.Yeşil aksam yaprakların duruşu	Dik
3.Yaprak rengi	Açık yeşil
4.Yaprakta mumluluğun derecesi	Orta
5.Yaprak uzunluğu (En uzun yaprakta)	Orta
6.Yaprak genişliği (En uzun yaprakta)	Orta
7.Yaprağın enine kesite göre şekli	Çok konkav
8.Yalancı gövde dip kısmında antosiyan varlığı	Orta
9.Yalancı gövde dip kısmının genişliği	Orta
10.Yalancı gövdede çiçek sapı oluşum varlığı (Depolama, iklim ve fizyolojik şartlara bağlı olarak oluşabilmektedir)	Var
11.Çiçek sapında kıvrılma	Var
12.Çiçek sapı uzunluğu	Orta
13.Çiçek tablasında dişcik oluşumu	Var
14.Baş iriliği	Orta
15.Başın boyuna kesit şekli	Geniş eliptik
16.Başın enine kesit şekli	Eliptik (oval)
17.Başın uç kısmında dişlerin dizilişi	Boyun ile aynı seviyede
18.Baş kök diskinin pozisyonu	Düz
19.Baş kök kısmının şekli	Düz
20.Başta dişlerin sıklığı	Sıkı
21.Ba kabuğunda zemin rengi	Beyaz
22.Ba kabuğunda antosiyan şeritlerinin varlığı (az)	Var
23.Baştan kabuğun ayrılabilirliği	Zor
24.Baş kabuk kalınlığı	Orta
25.Başta diş sayısı	Orta
26.Başta dişlerin dizilişi	Dağınık (Işınsal değil)
27.Baş etrafında dış diş oluşumu	Var
28.Diş iriliği	Orta
29.Diş kabuk rengi	Pembe
30.Diş kabuk renginin yoğunluğu	Orta
31.Diş kabuğunda antosiyan şeritlerinin varlığı	Var
32.Diş et rengi	Krem-Sarımsı
33.Hasat olgunluğu zamanı	Geç
34.Baştaki dişlerde dinlenme süresi	Uzun

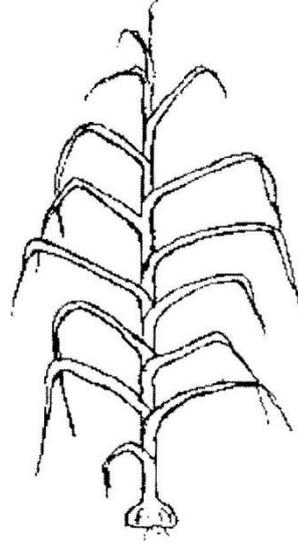
Taşköprü sarımsağında bitki "Yeşil Aksam Duruşu" şekil l'deki gibi dik bir yapıya sahiptir.



dik



dik-yarı dik



yarı dik

Taşköprü sarımsağı iklim koşulları ve uygulanan tarımsal işlemlere bağlı olarak çiçek sapı oluşturarak sapa kalkar. Çiçek sapı şekil 2'de olduğu gibi kıvrılma gösterir. Çiçek sapında Tunceli sarımsağında olduğu gibi tohum oluşmaz. Alata sarımsağı gibi çiçek tablasında sadece çiçek taslakları değil, Çin sarımsağında olduğu gibi küçük



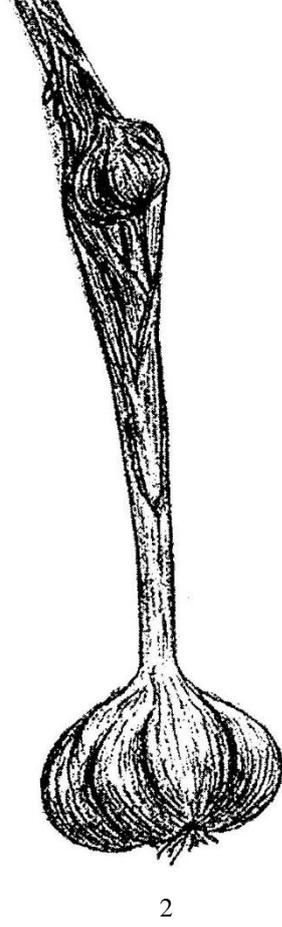
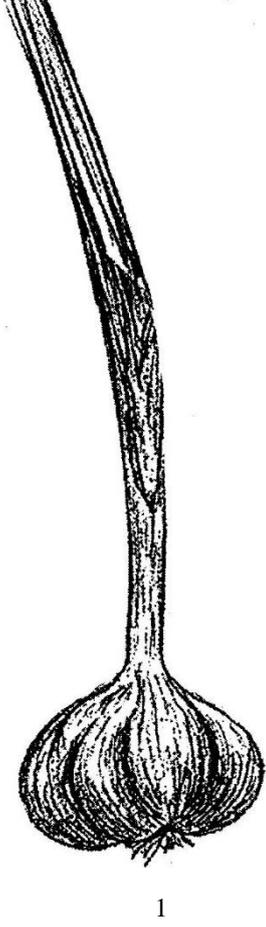
1



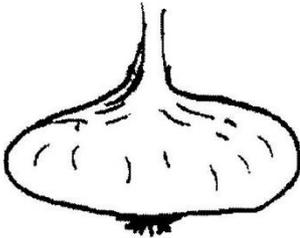
2

arpacık misali dişler oluşur.

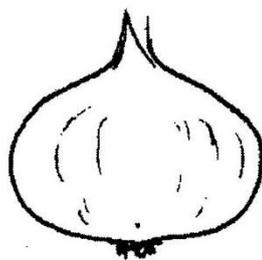
Taşköprü sarımsağında Kayseri ve Kıbrıs sarımsaklarında Şekil 2' de olduğu gibi yalancı gövde üzerinde dişler oluşmaz. Şekil 1 'de görüldüğü gibi yalancı gövde düz ve pürüzsüzdür.



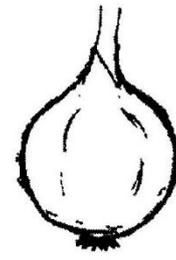
Taşköprü sarımsağının baş boyuna kesit şekli Şekil 1'de görülen Çin sarımsağında olduğu gibi yüksekliği az değildir. Şekil 2'de olduğu gibi yüksekliği fazla elips şeklindedir. Tunceli sarımsağında (Şekil 3) olduğu gibi yuvarlak şekilli de değildir.



Eni/yüksekliği az elips

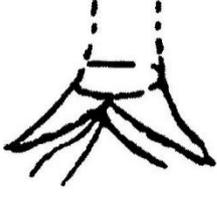


Eni/yüksekliği fazla elips



Yuvarlak

Taşköprü sarımsağında, "Boyun kısmında dişlerin görünümü" Şekil 2'de olduğu gibi boyun seviyesinde dizilmiştir. Çin sarımsağında olduğu gibi (Şekil 1) ne boyun seviyesinden içeridedir. Ne de Şekil 3'te olduğu gibi baş sapına doğru dişler uzantı göstermez.



1
boyun seviyesinden içerde



2
boyun seviyesinde



3
boyun seviyesinden yukarda

Taşköprü sarımsağında başın kök kısmındaki "Kök diskinin şekli" şekil 2'deki gibi düz bir yapı gösterir.



1
girintili

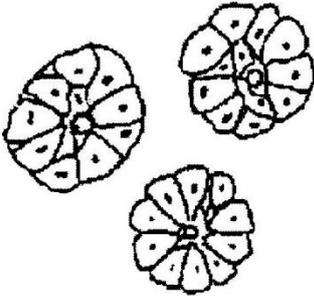


2
düz

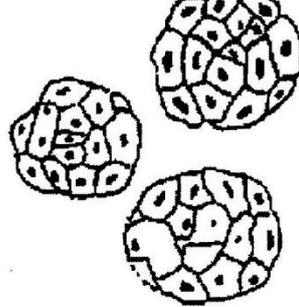


3
yuvarlak

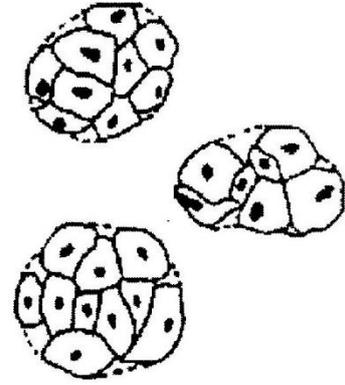
Taşköprü sarımsağında baş enine kesildiğinde, "Başta Dişlerin dizilişi" 2. şekilde olduğu gibi "sıralı olmayan" bir yapı gösterir. Bu yapı Babaeski ve Balıkesir Yerli sarımsağında böyle iken Çin sarımsağı olarak bilinen ve Kahramanmaraş ile Balıkesir'de yetiştirilen sarımsakta 1 nolu resimde olduğu gibi "Düzenli Sıralı" bir yapı gösterir.



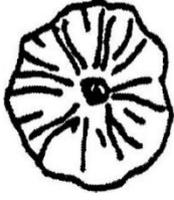
1
Düzenli sıralı



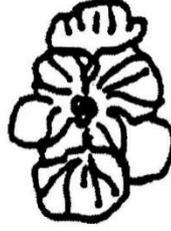
2
Düzenli sıralı değil



Taşköprü sarımsağı Şekil 2 'de olduğu gibi dış diş oluşturmaya eğilimli iken Çin sarımsağı, Babaeski ve Balıkesir sarımsaklarında dış diş oluşturma pek görülmez.



1



2

Kimyasal Bileşim öğeleri:

<u>Değişim Sınırları</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maksimum</u>	<u>Ortalama</u>
Çözünür Kuru Madde (%)	31.2	44.1	36.9
Kırılma İndisi (20-20 c)	1.3833	1.4068	1.3942
Titrasyon Asitliği (%,SSA)	0.356	0.708	0.520
PH Değeri	5.47	6.90	6.30
Uçucu Yağ (%)	0.147	0.370	0.251
Toplam Kül (%)	1.209	1.828	1.510
Kül Alkalitesi (mval/kg)	63.55	92.51	72.11
Alkali sayısı	5	8	6.37
Uçucu Organik Kükürt Bileşikleri (%) Kuru	0.089	0.214	0.136
Uçucu Organik Kükürt Bileşikleri (%) Taze	0.213	0.217	0.215
Toplam Şeker (%)	35.17	49.67	40.10
İnvert Şeker (%)	2.84	10.47	7.941
Sakaroza (%)	27.68	39.67	32.69
Askorbik Asit (mg/ 100)	9.86	24.18	17.82
Thiamin (B1 vitamini mg/ 100)	0.105	0.220	0.161
Riboflavin (B2 vitamini mg/ 100)	0.075	0.127	0.106

Çizelge 2. Taşköprü Sarımsağının Selenyum (Se) Konsantrasyonu

	Se, m kg ⁻¹ kuru madde	Se, mg k ⁻¹ taze ağırlık
En düşük	3.535	0.884
En fazla	9.330	2.333
Ortalama	6.488	1.622

Çizelge 3. Taşköprü sarımsağının Fosfor (P), Potasyum (K), Sodyum (Na) Kalsiyum (Ca), Magnezyum (mg), Kükürt (S), Çinko (Zn), Demir (Fe) ve Mangan (Mn) Konsantrasyonları

	P, g kg ⁻¹	K, g kg ⁻¹	Na, mg kg ⁻¹	Ca, g kg ⁻¹	Mg, mg kg ⁻¹	S, g kg ⁻¹	Zn, mg kg ⁻¹	Fe, mg kg ⁻¹	Mn, mg kg ⁻¹
En düşük	2.66	7.80	9.58	0.32	1.52	10.24	12.44	63.42	4.53
En fazla	3.93	12.41	111.47	0.59	176.47	18.94	43.79	157.81	7.78
Ortalama	3.39	10.08	36.76	0.42	65.40	15.08	26.05	89.92	5.96

Üretim Metodu:

Taşköprü sarımsağının dikimi Şubat sonu, Mart ayı içerisinde tarlaya elle serpmeye şeklinde yapılır. Sarımsak dikilecek arazi Sonbaharda bir veya iki kez derin ve 1 kez de yüzlekle işlenir. Bu dönemde toprağa ortalama dekara saf olarak 7-7,5 kg fosforlu ve potasyumlu gübreler uygulanır. Dikim öncesi kullatör, diskaro veya kürüm çekilerek toprak tesviye edildikten sonra dikime hazırlanmış olur. Toprağa serpilmiş dişler yaklaşık 10-12 cm aralıklarla ve elle toprağa gömülür. Dikim sırasında dişlerin kök verecek taban kısmının alt tarafa, sürgün verecek

kısının da üste gelmesi gerekmektedir. Daha sonra Azotlu gübreler dekara saf olarak 15-16 kg düşecek şekilde 2 veya 3 defada bölünerek verilir.

Üretimde kullanılacak tohumluk başlar, üretici tarafından Sonbaharda, üretilen sarımsaklar arasından seçilerek ve dikim zamanına kadar adi depolar ve askılarda saklanır. Dikimden önce başlar elle veya baş kırma ve dişleme makineleriyle dişlere ayrılır, sarımsağın orta kısmındaki küçük dişler haricindeki başın çevresini saran daha iri olan dişler dikimde kullanılır. Dekara 100-150 kg sarımsak başı kullanılır. Yetiştirme esnasında sarımsağın verim ve kalitesinin artırılması açısından, ilaçlama, çapalama, sulama, yaprak kırma gibi diğer bakım ve kültürel işlemler de yapılır.

Sarımsak hasadı bitkilerin Temmuz ayı içinde yörede geliştirilmiş olan sarımsak söküm makinesi ile yapılır. Hasattan sonra sarımsaklar toprağa serilerek 8-12 gün kurutulur, kuruyan sarımsaklar daha sonra çiftliğe taşınarak ayıklama ve sınıflandırmaya tabi tutulur ve daha sonra yöresel pazarlarda satışa sunulurlar. Yörede dekara verim 700-1200 kg arasında değişmektedir.

Taşköprü yöresinde senelere göre değişmekle beraber yörede 3500-4000 aile tarafından 20000-25000 ton arasında yıllık sarımsak üretilmektedir. Üretimi yapılan sarımsağın % 50'sine yakını hemen satılırken, geri kalan kısmı nem ve rutubetten uzak kiler, askı ve adi depolarda ortalama 8-10 derecede depolanarak sezon boyunca satışa sunulur. Depolardaki sarımsaklar Nisan ayı sonu- Mayıs ayı başlarına kadar dayanıklılığını yitirmemektedir.

Denetleme:

Denetimler; Taşköprü Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Taşköprü Belediyesi, Taşköprü Ticaret ve Sanayi Odası, Taşköprü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Taşköprü Ziraat Odası ile Sarımsak Üreticileri Birliğinden konunun uzmanı mühendis ve konunun uzmanı üreticilerden oluşacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda iki kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.