No: 1289 – Mahreç İşareti

ALACA MOR SOĞANI / ALACA MORU

Tescil Ettiren

ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1289
Tescil Tarihi : 14.12.2022
Başvuru No : C2021/000102
Başvuru Tarihi : 04.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru
Ürün / Ürün Grubu : Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır : Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi : Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru; Alaca ilçesinde yetişen *Alliacea* familyasından *Allium* cinsi ve *Allium cepa L.* türü, üst kısımlardan hafif basık, dışa doğru hafif çıkıntılı, kabuğu parlak, koyu kırmızı-mor tonlarında, dolgun etli yapıda, kokusu keskin ve yoğun aromalı soğandır. Tadı mayhoştur, sulu bir yapıya sahiptir.

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun dış kabuğu sert, parlak, koyu mor renkte olup bu renk halk arasında 'firik rengi' olarak adlandırılır. Mor renk tekdüze olmayıp soğan yüzeyinde ton farklılığı görülür. Dış segmentler koyu mor renkteyken iç segmentlere doğru rengi beyaza dönüşür. Üç farklı boyda olup halk arasında en büyük boy "takoz", orta boy ve en küçük boy ise "kavurmalık" olarak adlandırılır. Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru doğrandıktan 12 saat yumuşamadan durabilir. Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun, raf ömrü bir yıldır.

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru, 1 ya da 2 yıl münavebeli olarak yetiştirilir. Bir dönümden ortalama 6 ton verim alınır ancak münavebesiz yetiştiricilik yapılırsa verim yarı yarıya azalır.

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ertesi yıl ekilerek tohuma bırakılır ve bunların çiçekleri toplanarak kurutulur. Bu çiçeklerin içindeki siyah soğan tohumları muhafaza edilerek ertesi yıl tohumluk olarak kullanılır.

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun bazı fiziksel, kimyasal ve renk özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Boyun çapı (mm)	9	17
Baş uzunluğu (mm)	60	70
Yumru genişliği (mm)	63	79,40
Dış kabuk sayısı (adet)	4	8
Etli kabuk sayısı (adet)	7	12
Nem (%)	70	89
Kuru madde (%)	11,50	19,30
Suda çözünür kuru madde (%)	9,60	12

Tablo 2: Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru renk özellikleri

	Dış renk			İç renk		
	L	a	b	L	a	b
En az	20,14	11,35	-5,07	24,52	18,20	-2,90
En çok	39,054	28,78	-9	42,60	25,12	-8,55

"L" renk değeri koyuluk açıklık olarak ifade edilmekte olup "L" değeri 0 (siyah) ve 100 (beyaz) arasındaki aydınlık derecesini ölçer. "L" değerinin sıfıra yakın olması mor rengin koyuluğunun artışını ifade eder. Renk skalasına göre "a" ve "b" değerlerinin pozitif olması rengin daha çok sarıya ve/veya kahverengiye yakın olduğunu; "a" değerinin pozitif "b" değerinin negatif olması rengin daha çok mor olduğuna işaret eder.

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun geçmişi eskiye dayanır. Alaca ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru üretiminde, tohumluk olarak kıska veya siyah soğan tohumları kullanılır. Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ertesi yıl ekilerek tohuma bırakılır ve bunların çiçekleri toplanarak kurutulur. Bu çiçeklerin içindeki siyah soğan tohumları elle ufalanarak ayrılır ve bu siyah soğan tohumları hava alabilen gıda ile temasa uygun bez ya da kâğıt torbalarda muhafaza edilerek ertesi yıl tohumluk olarak kullanılır. 750-1000 kg yumru soğandan, ortalama 150 kg kadar siyah soğan tohumu elde edilir.

Toprak Hazırlığı ve Ekim Dönemi:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru; şubat sonu mart ayı ortası gibi ekilir. Soğan tohumları ekilmeden önce şubat ayının ilk yarısında toprak sürülerek havalandırılır ve merdanelenir. Merdanelenen toprağa soğan tohumları, genelde 13 - 15 cm aralıklarla ve toprak yüzeyinden 3 cm derinliğe ekilir.

Sulama:

Bahar yağışlarına göre sulama işlemine haziran ayının ortasında başlanır ve soğanlar yaz döneminde 10 günlük periyotlarla 4-5 defa sulanır. Havanın sıcak olduğu dönemlerde 10 günlük periyotlarla yapılan sulama işlemi haftada bir yapılır. Genel olarak sulama suyundan en üst düzeyde fayda elde etmek için sabah veya akşam saatlerinde sulama yapılır ve her sulama yaklaşık 2,5-3 saat sürer.

Hasat Dönemi:

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun hasadına ağustos ayının ortasından itibaren başlanır. Soğanlar makine ile topraktan sökülür, yapraklı ve yumrulu şekilde yaklaşık 20-25 gün kuruması için tarlada bekletilir. Yapraklar kuruduktan sonra eylül ayının ilk haftasından itibaren makinelerden geçirilerek yapraklar ve yumrular birbirinden ayrılır. Soğan, yumrusunun bittiği boyun kısmından itibaren yaklaşık 4 cm uzunluğunda yeşil kısmı kalacak şekilde kesilir. Gıda ile temasa uygun çuvallara konulan soğanların satışı, tarlada 8-10 gün dinlendirilip ön kuruma gerçekleştikten sonra doğrudan tarladan yapılır veya muhafaza edilmek üzere depolara gönderilir.

Ambalaj ve Depolama:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru, file çuvallara konur. Rutubetsiz ve serin ortamda bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun geçmişi eskiye dayanır. Alaca ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Alaca Belediyesinden, Hitit Üniversitesi Alaca Avni Çelik Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Bölümünden, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Alaca Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak hasat ve ambalajlama döneminde olmak üzere yılda iki kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Özellikle toprak hazırlığı ve ekim dönemi, hasat, depolama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ibaresinin ve mahreç işareti 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.