No: 548 – Menşe Adı

KARAMANLI KİŞNİŞİ

Tescil Ettiren

KARAMANLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	:	548
Tescil Tarihi	:	28.09.2020
Başvuru No	:	C2018/117
Başvuru Tarihi	:	21.05.2018
Coğrafi İşaretin Adı	:	Karamanlı Kişnişi
Ürün / Ürün Grubu	:	Kişniş / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	:	Menşe adı
Tescil Ettiren	:	Karamanlı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	:	Pazar Mahallesi Fatih Caddesi Karamanlı Belediye Binası BURDUR
Coğrafi Sınırı	:	Burdur ili Karamanlı ilçesi
Kullanım Biçimi	:	Karamanlı Kişnişi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Karamanlı Kişnişi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maydanozgiller (Apiaceae) familyasına ait *Coriandrum sativum* L. Türünden elde edilen Karamanlı Kişnişi bitkisi, 60 cm kadar boy verir ve meyveleri 3-6 mm çapında ve tüysüz olur. Karamanlı Kişnişi ise olgunlaşmış ve hasadı yapılmış olan bitkinin meyvesidir. Karamanlı Kişnişinin ortalama yağ oranı %9.96, karbonhidrat oranı %21.62 ve protein oranı %14.3'dür.

Uçucu yağ bileşenleri ve oranları, kişnişin kalitesini belirleyen önemli kriterlerdendir. Karamanlı Kişnişinin uçucu yağ oranları, ASTA (American Spice Trade Assocation) standartlarına göre 0,40- 0,45 arasında olup bu oranlar, ASTA standartlarında ortalama olarak 0,30 olarak belirtilen orandan yüksektir. Karamanlı Kişnişinin uçucu yağında en fazla linalool, γ-terpinene ve α-pinene bileşenleri bulunur. Bu bileşenlerden en fazla payı linalool oluşturur. Karamanlı Kişnişinin uçucu yağ oranı içerisindeki linalool oranının % 75-85 arasındadır.

Üretim Metodu:

Karamanlı bölgesi nemli ve mineral yönünden zengin topraklara sahiptir. Bu toprakların mevsimsel olarak ekime elverişli hale gelmesiyle birlikte toprak sürülerek ve geleneksel elle dağıtma yöntemi kullanılarak tohumların tarlaya saçılmasıyla bahar aylarında yapılır. Bitkinin filizlenmesi ve gelişmeye başlaması ile birlikte üretim tekniğine uygun olarak ilaç kullanılmadan elle yabancı otlar temizlenir veya çapalama işlemi yapılır. Karamanlı Kişnişinin özelliği gereği çok fazla suya ihtiyaç duymaması, yörenin yağış miktarının ve ikliminin ürün özelliğine uygun oluşu nedeni ile çok fazla sulama işlemine ihtiyaç duyulmaz.

Karamanlı Kişnişi 55-60 cm boya ulaştığında köküyle birlikte hasadı gerçekleştirilir. Yörede yoğun olarak kullanılan hasat çeşidi ise bitkinin tohum olarak hasadının yapılmasıdır. Karamanlı Kişnişi meyve (tohum) olarak üretilen üründür. Meyve hasadının yapılma zamanı, kişnişin çekirdeklerinin baş tarafındaki sarı rengin, kişnişin olgunlaşması ile birlikte kahverengi tonunu almasıyla anlaşılır. Karamanlı Kişnişi için hasat genellikle temmuz ayının ortasında başlayarak hasat türüne ve mevsim koşullarına bağlı olarak ağustos ayının sonuna kadar biçerdöver yardımı ile yapılır. Yörede üretilen kişnişi diğer yörelerde üretilen ürünlerden ayıran en önemli özelliklerinden bir tanesi de üretim ve hasat tekniğidir. Üretimde kimyasal ilaç kullanılmamasının yanı sıra, yörenin iklimine bağlı olarak bitkinin temmuz ayının ikinci yarısından ağustos ayının ilk yarısına kadar olan sürede hasada hazır hale gelmesini sağlar. Bu dönemlerde hasada hazır hale gelen ürünün yağmur değmeden hasat edilmesi ürün kalitesini artırır. Meyvelerin tam olarak kuruması ve bitkinin kendisinden kolayca ayrılabilecek kıvama gelmesinin ardından hasat edilir ve uygun şartlarda depolanarak olgunlaşmış ve kurutularak satılır.

Denetleme:

Karamanlı Kişnişi denetimleri, Karamanlı Belediyesi koordinatörlüğünde; Karamanlı Belediyesi, Karamanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karamanlı Ziraat Odasında görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, her yeni tesisin (üreticinin) ziraat odasına ibrasında bir kez ve her hasat döneminde (temmuz-ağustos) bir kez olmak üzere yılda iki defa veya ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde ürünün yapısı, ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır, ürünün ekim ve hasat metodu ve miktarı gibi kalitesini unsurların tamamı denetlenecektir. Üretim tekniğine uygun olarak üretimi sağlanan ürünün kalitesinin korunması için uçucu yağ oranının 0,40 - 0,45 arasında olması da denetlenecektir. Ayrıca denetimlerde bu oranlarla birlikte uçucu yağın bileşenleri içerisinden en önemlisi sayılan linalool oranının da % 75-85 arasında olup olmadığı denetlenecektir.

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.