

No: 365 – Menş e Adı

KIRIKKALE KILIÇLAR SOĞANI

Tescil Ettiren

KIRIKKALE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.12.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 365
Tescil Tarihi	: 06.07.2018
Başvuru No	: C2015/003
Başvuru Tarihi	: 23.12.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkkale Kılıçlar Soğanı
Ürünün Adı	: Soğan
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kırıkkale Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenidoğan Mah. Belediye Cad. 71200 Kırıkkale
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale ili Yahşihan ilçesi Kılıçlar Köyü
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soğanlar, taksonomide *Allium* cinsi olarak bilinen Zambakgiller (*Alliaceae*) ailesine ait keskin kokulu, yumrusu ve yeşil yaprakları yenilen otsu bir bitkidir. Bu aile içinde yetiştiricilik ve tüketim yönünden en yaygını “baş soğan” (*Allium cepa* L.) ya da “kuru soğan”dır.

Asya’dan Anadolu’ya kadar uzanan bölge soğanın gen merkezi olarak bilinmektedir. Bu bağlamda pek çok bölgede üretici ve tüketici taleplerine cevap verebilen yöre ismiyle tanımlanan soğan çeşitleri oluşagelmıştır. Kırıkkale ili Kılıçlar köyünün de soğan tarımı geçmişi net olarak bilinmemekle birlikte yörede uzun yıllardır soğan üretimi yapılmaktadır. Bu yönüyle Kırıkkale Kılıçlar Soğanı olarak bilinen kuru soğan tipi, bölgenin ekolojik özelliklerine iyi adapte olmuş, kendine özgü lezzet ve kalite unsurlarıyla bölgede bilinen ve aranan bir ürün haline gelmiştir.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanının üretim materyali (tohum) yaklaşık yüz yıldır Kırıkkale ili Kılıçlar köyü yöre halkı tarafından yetiştirilen soğanlardan elde edilmektedir. Yıllar boyu kullanılan bu tohumlar yabancı tozlanma göstermeleri nedeniyle köy popülasyon özelliği kazanmıştır. Ayrıca Kırıkkale Kılıçlar Soğanı tohumunun köy popülasyon özelliği ile birlikte ayırt edici özellik kazanmasında Kılıçlar köyünden geçen ve Kızılırmak’a bağlanan çayın köy topraklarını verimli hale getirmesi, bölgenin coğrafi konumu ve iklim yapısı da etkili olmuştur.

Yüz yılı aşkın süredir üretimi yapılan Kırıkkale Kılıçlar Soğanı, sabah kahvaltısı dâhil tüm öğünlerde közleme, kavurma, tirit vb. yemeklerin hammaddesi olarak geçmişten günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Ayrıca yörede geleneksel soğan ve pırasa festivalleri düzenlenmektedir.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanının yetiştirilme şartlarına göre bitki boyu 10-40 cm arasında değişiklik göstermektedir. Ürünün baş çapı ortalama 8-11 cm arasında olup, baş boyu 5-7cm arasındadır. Çeşit ayırımında önemli rol oynayan ürünün şekil indeksi (çap/boy) 1’den büyük olması nedeniyle basık şekilli olarak kabul edilmektedir. Boyun kalınlığı 0,4-1cm arasında olup, ürünün baş ağırlığı 100-750 gr arasında değişiklik göstermektedir. Sürgün ucu sayısı çoğunlukla 1, bazen de 2 olabilmektedir. Dış kabuk sayısı 1-2 adet, etli yaprak sayısı 5-8 adet olup kalınlıkları 5-7,5 mm arasındadır. Renk skalasına göre baş soğan dış kabuk rengi kahverengi-kırmızı arasında, etli yaprak rengi beyaz-kırmızı arasında geçiş göstermektedir. Ürünün kuru madde miktarı %11-12 oranında, suda çözünebilir kuru madde miktarı ise % 8-9 oranındadır. C vitamini miktarı 100 g baş soğanda 6,4-7 mg olarak tespit edilmiştir. Çeşit ayırımında diğer bir faktör olan ürünün tadı baş soğan içerisindeki pruvik asit miktarı sebebiyle diğer soğanlara göre hafif acıdır.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanında belirtilen renk, tat, dış kabuk sayısı, etli yaprak kalınlığı ve kuru madde miktarı özellikleri kısa gün soğan özelliği göstermesine rağmen, hem yöre hem ürün yetiştirme süresi hem de basit depolarda şubat ayına kadar depolanabilmesi nedeniyle uzun gün soğan özelliği göstermektedir. Bu durum Kırıkkale Kılıçlar Soğanının piyasa değerini farklılaştırmaktadır. Aynı zamanda söz konusu ürünün renk, şekil, dış kabuk sayısı diğer soğanlara göre ayırt edici özellik göstermektedir. Bu özelliklerin dışında kolayca ve kısa sürede pişirilebilmesi ürünün diğer ayırt edici özelliğidir. Yörenin iklim ve toprak yapısı ile tohum özellikleri bu ayırt edici özellikler için belirleyici ve etkileyici olmaktadır. Kırıkkale Kılıçlar Soğanının belirtilen bölge dışında üretimi yapılmaya çalışılmış fakat yeterli gelişim gösterememiş, verim daha az alınmış ve ayırt edici özellikleri kaybolmuştur.

Üretim Metodu:

Toprak işleme: Eylül-Ekim aylarında arazi pullukla 30 cm derinlikte işlenir. Daha sonra Şubat–Mart aylarında tohum ekimi yapılmadan önce arazi ikinci kez pullukla 15-20 cm derinlikte işlenir. Daha sonra kültivatör veya tırmıkla arazi tesviyesi tamamlanır. Tohum ekimi genellikle elle yapılır. Tohum ekimi yapıldıktan sonra tırmıkla tohum üzeri kapatılır. Tohum ekiminden yaklaşık 4 hafta sonra ilk çıkış görülür.

Gübreleme: Gübre olarak 20 kg/da diamonyum fosfat (DAP) ve 20 kg/da üre kullanılır. DAP gübresinin tamamı tohum ekimi ile birlikte verilir. Üre iki kısımda verilir; yarısı tohum ekimi ile birlikte, kalan yarısı ise bitki 4-5 yapraklı iken uygulanır.

Sulama: Tescile konu soğan üretiminin yapıldığı bölgede tohum ekimi yapıldıktan sonra yağış rejimine bağlı olarak hasata kadar 7-8 kez sulama yeterli olmaktadır. Tohum ekim döneminde yeterli yağış alınmamışsa, yağmurlama sulama sistemi ile sulama yapılır. Bitki gelişim döneminde ise, genelde sulama yöntemi salma sulama şeklinde yapılır. İlk sulama bitki 10-15 cm boylandığında, ikinci sulama ilk sulamadan 10-15 gün sonra yapılır. Daha sonra sıcaklığın artmasıyla ve özellikle baş oluşturma döneminde su gereksinimi fazla olması sebebiyle sulama sayısı artmakta ve hasattan bir ay önce sulama işlemine son verilir.

Kültürel işlemler: Tescile konu ürünün çimlenme döneminden sonra ve gelişim döneminde sık sık çapa yapılarak hem yabancı ot kontrolü sağlanır hem de bitkilerin boğaz çevrelerindeki toprak yumuşatılır. Hastalık veya zararlı görüldüğünde kimyasal mücadele uygulanır.

Hasat: Haziran aylarında baş oluşturmaya başlayan soğanlar hasata bir ay kala tarlada serbest kurumaya terk edilir. Ağustos ayında hasat olgunluğuna ulaşan ürünün tarladan sökülme işleminden sonra kurumuş yaprakların kesim işlemi yapılır ve soğanlar iriliklerine göre gruplandırılarak doğrudan ya da çuvallara konularak pazara sunulur.

Üretim Alanı Toprak Profili

Tescile konu ürünün yetiştirildiği bölgenin toprak tekstürü killi-tınlıdır. Organik madde miktarı ise azdır. Ancak üretim döneminden önce çiftlik gübresi kullanılarak organik madde miktarındaki eksiklik giderilmektedir. Toprak asitliğine duyarlı bir bitki olan soğanlar için bölgenin toprak pH'si hafif alkali, toprak kireç miktarı orta derecede ve tuzsuzdur. Bu özellik soğanların tuzluluğa karşı hassas olması sebebiyle yetiştiricilikte avantaj sağlamaktadır.

Toprağın besin içeriği potasyum (K) ve demir (Fe) bakımından oldukça yüksek olup, bu miktar soğanların daha verimli daha dayanıklı olmalarını sağlamaktadır. Fosfor miktarı orta derecede olup, fosfor eksiklikleri üretim döneminde kullanılan gübre ile karşılanmaktadır.

Üretim Alanının Meteorolojik verileri

Söz konusu bölge karasal iklim göstermekte olup yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk, yağmur ve kar yağışlı geçmektedir. En yüksek yağış miktarı ocak-mayıs aylarında görülmektedir ve bu yağış miktarı soğan yetiştirme periyodu için oldukça yeterlidir. En sıcak ayları temmuz ve ağustos olup bu aylar soğan baş olgunlaşması için yeterli olmaktadır.

Denetleme:

Denetim merci Kırıkkale Belediyesi koordinasyonunda; Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Kırıkkale Ziraat Odasından birer uzman kişi olmak üzere toplam üç kişiden oluşur. Kırıkkale Belediyesi denetim mercine uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar.

Denetim merci yılda iki defa toplanarak arazi ve ürün üzerinde periyodik denetimleri gerçekleştirir. Bu denetimlerin ilki üretim döneminde bitki baş oluşturmaya başladığı mayıs-haziran aylarında (arazi üzerinde), ikinci denetim ise hasat yapıldıktan sonra, bitkinin pomolojik özellikleri (renk, şekil, tat) incelenmek üzere ağustos-eylül ayları arasında yapılır.

Denetim merci tarafından oluşturulan denetim raporları, ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmak üzere denetim merci tarafından bir denetim raporu

tanzim edilir. Rapor sonucuna göre ilgili yerlere gerekli müracaatın yapılmasından Kırıkkale Belediyesi sorumludur.

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

