



Tescil No	: 144
Koruma Tarihi	: 21.05.2009
Başvuru No	: C2009/009
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Safranbolu Esnaf ve Sanaatkarlar Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Yenimahalle Sadri Artunç C. Tuncel Apt. K.1 D.2 Safranbolu Karabük
Ürünün Adı	: Safran
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Safranı
Kullanım Biçimi	: Etiketleme
Coğrafi Sınırları	: Karabük İli, Safranbolu ilçesi sınırları dâhilindedir. Koordinatları 41 derece 16 dakika kuzey enlemi ve 32 derece 41 dakika doğu boylamıdır.
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 30.07.2010 tarih ve 27657-0 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 21.05.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 144
Coğrafi İşaret : Safranbolu Safranı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri : Safranbolu Safranı 2,5-3 cm uzunluğunda partiküller halinde parlak koyu kırmızı renkli, kendine has tat, koku ve aroması olan renk yoğunluğu açısından ise 1. sınıf safran standartlarının üzerinde Safranbolu yöresine ait tıbbi ve aromatik üründür.

Safran (*Crocus Sativus*) süsengiller (*Iridaceae*) familyasından, sonbaharda çiçek açan soğanlı bir kültür bitkisi olup, toprak üstü kısmı tek, toprak altı kısmı çok yıllıktır.

Safranın toprak altındaki soğan kısmı üç yıl süresince her yıl filiz vererek yeni bitkiyi oluşturur. Yeni bitki çiçek verdikten ve gelecek yılın soğanını oluşturduktan sonra toprak üstündeki kısmı kurur. Soğan kısmı küre şeklinde, üstten ve alttan hafif basık, çevresi kahverengi kabuklarla örülmüş durumda, büyüklüğü 2-4 cm çapındadır. Toprak üstündeki kısmında bitkinin iğne şeklinde ince uzun yaprakları bulunmaktadır.

Çiçeklenme Ekim ayının ikinci veya üçüncü haftasından başlayarak 15-20 Kasım'a kadar sürmektedir. Her bir bitkiden ortalama 7-8 adet çiçek alınmaktadır. Bitki boyu 20-30 cm kadardır. Çiçekler mor renklidir ve altı tane taç yapraktan oluşmaktadır. Çiçekte üç adet erkek organ bulunmaktadır. Bir adet olan dişi organ (ovary), yumurta borusu ve tepecik (stigma)'den oluşmaktadır. Tepecik kısmı, uzunlukları 2,5-3 cm olan filament de denilen ipliksi görünümlü olarak üç parçaya ayrılır. Tepecik (stigma) parlak koyu kırmızı (kiremit) renktedir. Bitkinin yararlanan organı işte bu üç parçalı olan tepecik kısmıdır.

Ürünün ayırt edici özellikleri:

- Ağırlığının 100 bin katı kadar boyama özelliği vardır.
- Dünyada üretilen diğer safranlardan, renk, aroma ve renklendirme özelliği bakımından kalitesinin yüksek olduğu bilinmektedir.
- Tarihte yöredeki 40 kadar köyde yetiştiriciliğinin yapıldığı yazılı kaynaklarda belirtilmekte olup 1000 yıldır üretimi yapılmaktadır.
- İklim açısından Karadeniz iklimi ile Orta Anadolu iklimi arasında geçit özelliği göstermesi sebebiyle mikro klima iklim şartları görülmektedir.

Bitkisel Özellikler;

Soğan: Soğanlar 1-3,5 cm çapında, alttan basık ve yuvarlaktır. Soğanın dış yüzeyi açık kahve renkte çok ince lifli yapılı kabuklarla kaplanmış durumdadır.

Kök: Soğanlarda üç farklı kök çeşidi ayırt edilmektedir.

1. Soğanların alt kısmından emici kökler çıkmaktadır ve bu kökler nispeten uzundur.
2. Soğanın filiz tomurcuklarının alt kısmından tek tek gelişen kontraktıl kökler çıkar.

Tescil No : 144
Coğrafi İşaret : Safranbolu Safranı

Bu kökler kalın ve kısadır, ayrıca bu kökler sadece yüzeye yakın derinliğe ekilen soğanlardan çıkarlar. Bu köklerin asıl görevi yeni oluşan soğanların su ve besin madde alımlarını arttırmaktadır.

3. Emici kontraktıl kökler önceki kontraktıl köklerin oluşumundan üç hafta sonra ortaya çıkarlar ve diğerlerine göre daha uzun ve incedirler.

Yaprak: Her soğanda 6-7 yaprak bulunur. Yapraklar çimen benzeri olup boyları 15-30 cm uzunluğa erişirler ve ekim ayından mayıs ayına kadar toprak üzerinde yeşil kalırlar. Mayıs ayında yapraklar kurur. Yaprak gelişimi ile kök gelişimi beraber olmalıdır.

Çiçek: Çiçekler mor renkli olup çiğdeme benzemektedir. Çiçek altı tane taç yapraktan oluşmaktadır. Çiçekte üç adet erkek organ bulunmaktadır. Erkek organlar sarı renktedir. Çiçeğin asıl önemli organı dişi organdır. Bir adet olan dişi organ soluk sarı renkli uzun bir yumurta borusu ve tepecik kısmından oluşmaktadır. Safran olarak anılan kısım bu dişi organdır. 2.5-4 cm uzunluğunda ipliksi görünüşlüdür. Üç parçaya ayrılmış olup kırmızı renktedir. Bitkinin yararlanılan organı işte bu üç parçalı olan dişi organıdır.

Safranbolu safranının flamenlerdeki kimyasal özelliklerini tespit amacıyla kuru maddede yapılan analiz sonuçlarına göre aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Rutubet uçucu madde içeriği	(%) 9,6
Kül	(%) 4,9
Asitte çözünmeyen kül	(%) 0,1
Soğuk suda çözülen madde miktarı	(%) 62,0
Toplam azot	(%) 2.77
Ham selüloz	(%) 4,0
Acılık, pikrokrasim	83,0
Safranal	29,0
Renk yoğunluğu krosin	231,0

Safranbolu Safranının ayırt edici özellikleri şu şekilde sıralanabilir ;

Acılık-Pikrokrosin (kurumaddede en az)..... Min. 70,0 ve üzeri

Safranal (kurumaddede en az/en çok).....20,0 ile 50,0 arası

Renk Yoğunluğu-Krosin (kurumaddede en az)..... .Min. 190,0 ve üzeri

Tescil No : 144
Coğrafi İşaret : Safranbolu Safranı

Üretim Metodu:

Safranbolu ilçesi coğrafi konumu itibariyle Karadeniz iklimi ile İç Anadolu iklimi arasında geçiş özelliği gösterir.

Safran soğanlarının dikileceği arazi 2-3 defa sürülerek dikime hazır hale getirilir. Haziran başı itibariyle sökülerek kuruma ve dinlenme periyodundan sonra soğanların dikimi Ağustos ayının 15 ile 30'u arasında gerçekleştirilir. Dikim elle çapalamada 30 cm, makineyle çapalamada 50-80 cm aralıklarla açılan çizilere 5-8 cm sıra üzeri mesafelerle ve 10-15 cm derinliğindeki çizilere elle yapılır. Dekara 4-6 ton yanmış çiftlik gübresi hesabıyla yerleştirilen soğanların üzerine gübre serilir ve üzeri toprakla kapatılır.

Gübreleme, safran çok yıllık bir bitki olduğu için toprak ve yaprak tahlil sonuçlarına göre ihtiyaç duyulursa kimyasal gübreleme yapılabilir. Gübreleme dikimle birlikte veya çapalama esnasında verilmelidir.

Çapalama; yabancı ot yoğunluğuna bağlı olarak yılda 3-5 kez elle veya çapa alet ve makineleri ile yapılmalıdır. Çapalamada soğanlara zarar verilmemelidir.

Zirai mücadele; safrana ciddi zarar veren *Rhizoctoria Crocorum* isimli fungal bir hastalık soğanlarda zarar oluşturan toprak altı zararlıları ve tarlada soğanları yiyerek zarar oluşturan köstebek ve sıçanlara karşı kimyasal ve mekanik mücadele yapılmaz.

Safran çiçeğinin hasadı, sabah erken saatlerde gün doğmadan elle yapılmaktadır. Hasadı yapılan çiçekler doğal şartlarda ışık alan kapalı bir ortamda oda sıcaklığında temiz bir tülbent üzerine serilerek kurutulur. Doğal şartlara bağlı kalarak her hangi bir kimyasal kullanılmaksızın farklı sıcaklıklarda da kurutma işlemi yapılabilir.

Kurutma işlemi biten filamentler kuru cam kavanoz içinde muhafaza edilir. Ürünün saklama koşulu çok önemlidir. Hasadı yapılan safran çiçeklerinden erkek ve dişi organlar (stigma) ayrılır. Dişi organ, doğal şartlarda ışık alan kapalı bir ortamda, oda sıcaklığında ve temiz bir tülbent üzerine serilerek kurutulur. Kurutma işlemi müteakiben safran kuru temiz cam bir kavanoz içerisinde muhafaza edilir.

Özellikle tat, koku ve aromasını bozacak nemli, rutubetli ortamlardan uzak, direkt güneş ışığı almayan, yarı gölge alanlar depolamada tercih edilir.

Tescil No : 144
Coğrafi İşaret : Safranbolu Safranı

Denetleme :

Denetleme Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğü, Safranbolu Belediye Başkanlığı, Safranbolu Ticaret Odası ve Safranbolu Ziraat Odası'ndan 1'er uzman kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşturulacaktır. Denetimde mutlaka Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğünden temsilci olacaktır.

Komisyon tarafından yılda iki kez rutin denetimler yapılacaktır. Ayrıca ihbarlar da değerlendirilecektir. İhtiyaca göre ve şikâyet halinde her zaman 555 sayılı KHK hükümlerine göre yaptırım ve denetimler yapılacaktır.

Denetlemede; Safranbolu Safranının belirleyici özelliği olarak yukarıda ayırt edicilik kısmında, kabul edilebilir değer aralıkları verilen acılık-pikrokrosin (kurumaddede en az) Min. 70,0 ve üzeri değeri, Safranal (kurumaddede) 20,0 ile 50,0 arası değeri ve Renk Yoğunluğu-krosin (kurumaddede en az) min 190,0 ve üzeri değeri dikkate alınacaktır.

İlçede safran üretimi yapan işletmeler ve üretim alanları İlçe Tarım Müdürlüğünün Çiftçi Kayıt Sistemine kaydedilecektir. Böylece Safranbolu dışında yetişen safranlarla ayırt edilmesi sağlanacaktır.

Etiketleme, Safranbolu Kaymakamlığı ve Safranbolu Esnaf ve Sanatkarlar Odasınca yapılır. Etiket, pazara sunulan her ambalaj üzerine yapıştırılacak şekilde ve ebatlarda dizayn edilecektir. Etiket üzerinde yetiştiricinin adı veya işletme numarası, hasat tarihi ve yetiştirildiği bölge yazılacaktır.