

No: 230 – Menş e adı

TOSYA PİRİNCİ

Tescil Ettiren

TOSYA BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12/11/2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 08/11/2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 230
Tescil Tarihi	: 08.11.2017
Başvuru No	: C2014/069
Başvuru Tarihi	: 12.11.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Tosya Pirinci
Ürünün Adı	: Pirinç
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Sahibi	: Tosya Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Kargı Mah. Cumhuriyet Meydanı No:18 Tosya / KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Yukarı Kayı ve Dağardı köylerinden başlayıp Çifter, Karabey, Suluca, Çepni, Tosya merkez, Kösen, Sapaca, Çaykapı, Yenidoğan, Çevlik ve Ortalıca köylerini içine alan devrez çayı boyunca uzanan vadiye yaklaşık 45 km uzunluğundaki alanda, 450 – 770 metre rakımlar arasındaki yükseltiler içerisinde 2 dereceye kadar eğimli alanlarda yetiştirilmektedir. Söz konusu coğrafi alan 40° 54' ve 41° 03' kuzey enlemleri ile 33° 47' ve 34° 18' doğu boylamları arasında yer almaktadır. 2016 yılında Tosya ilçesinde Sarıkılık genotipinin ekim alanının 2500 da olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bölgede toplam 6000 dekar ekim alanında Tosya Pirincinin ekiminin yapılması mümkündür.
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türkiye’de çeltik tarımının yaklaşık 500 yıllık bir geçmişinin olduğu bilinmekle beraber, tarımın ilk olarak nerede ve ne zaman başladığına dair kesin bir kanıt bulunmamaktadır. Anadolu’ya 15. yüzyılda Mısır’dan gelerek güneyden girdiği ve ilk ekimlerin Kastamonu ilinin Tosya ilçesinde yapıldığı görüşü yaygındır. Osmanlı İmparatorluğu kayıtlarına göre; 16. yüzyılda Tosya kazasında çeltik ziraati yapılmış hatta 1719-1720 yılında Tosya şehrinden dışarıya pirinç ihraç edilmiştir. 16. yüzyıla ait kayıtlarda Anadolu’nun pirinç merkezleri arasında Beypazarı, Niksar ve Boyabat’la birlikte Tosya’nın da adı geçmektedir. Ayrıca özellikle kayıtlarda Devrez Çayı boyunca uzanan vadi tabanında padişah hasası (sofrası) olarak ayrılmış olan lezzetli pirinçlerin elde edilmesi için çeltik üretiminin yapıldığı bildirilmektedir. Türkiye’de ilk çeltik fabrikası 1926 yılında yine Tosya’da kurulmuş olup, Cumhuriyetin ilanından önce sadece Kastamonu, Maraş, Diyarbakır ve Bursa illerinde az miktarda çeltik yetiştiriciliğinin yapıldığı ve üretimin daha çok büyük şehirlerdeki varşıl ailelerce tüketildiğine ilişkin literatürde ifadeler yer almaktadır.

Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre orta taneli pirinç sınıfında yer alan Tosya pirincini Sarıkılık yerel çeşidi oluşturmaktadır. Genellikle erkenci bir çeşit ve soğuğa dayanıklı Sarıkılık çeltik çeşidi, kritik yılları başarıyla atlatabilmesi açısından bölge ekolojik koşullarına uzun yıllar içinde uyum sağlamış ve üretici tarafından benimsenmiştir. Kavuz ve kılçıkları kırmızımtrak koyu sarı renkte, kılçıklı ve uzun boylu olan bu çeşidin yatmaya dayanıklılığı iyi ve verimliliği orta durumdadır. Tosya çeltiğinin fabrikada kavuzların soyulması ve tane dış katlarının giderilip parlatılması sonucu elde edilen ürüne Tosya Pirinci adı verilir.

Asırlardır Tosya çeltiğinin en önemli özelliği rengi, aroması, lezzeti ile bölge halkının en çok aradığı çeşit olması, bu bölgede yaşayan insanların damağına hitap etmesidir. Devrez vadisinin kışın kar altında kalması ve şiddetli donlar yaşaması toprak yapısında iyileştirici özellik oluşturmakta ve yetiştirilen çeltik ve dolayısıyla elde edilen pirincin aromasına önemli katkıda bulunmaktadır. Bölgedeki nispi nem değerinin düşük olması, çeltikte fungal hastalıklar görülmesini engellemektedir. Tosya çeltiğinin başka bölgelerde yetiştirilmemesinin temel nedeni budur. Devrez vadisinde yetiştirilen çeltikler ayırt edici özelliğini, kar sularının erimesiyle oluşan Devrez çayının suyuyla sulanmasından almaktadır. Dağlardan eriyerek Devrez çayına gelen karların sularıyla sulanması bu ürünün aromasına ayırt edici özelliğini vermektedir. Yapılan ölçümlerde çeltik yetiştiriciliği için uygun aralıkta olduğu tespit edilen minimum 12° C maksimum 24° C sıcaklıktaki Devrez suyunun analiz sonuçları Tablo-1’de verilmiştir.

Tablo-1: Devrez Çayı Su Analiz Sonuçları

	KOİ*	BOİ*	NH4-N*	NO3-N*	TP*	Na	Cl	SO4	TÇM*	pH	EC	DOİ*
Ölçüm Değeri	23,50	4,98	0,19	3,89	0,02	8,51	6,5 2	2,25	449,00	7,86	648,00	6,35
Sınıfı**	I	I-II	I-II	I	II	I	II	I	I-II	II	II	I-II

* KOİ: Kimyasal Oksijen İhtiyacı, BOİ: Biyolojik Oksijen İhtiyacı, NH4-N: Amonyum Azotu, NO3-N: Nitrat Azotu, TP: Toplam Fosfor, TÇM: toplam Çözünmüş Madde, DOİ: Doymuş Oksijen;
** Sınıf I: Yüksek kaliteli Sınıf II: Kaliteli su

İklim İsteği: Yüksek nem, bol su ve sıcaklığa ihtiyaç duymaktadır. Besin maddelerini rahatça alabilmek için köklerinin bol su içinde olması gereklidir. Bu nedenle tarla toprağının sürekli suya doymuş olması gerekir. Çimlenebilmesi için ihtiyaç duyduğu en düşük sıcaklık 12 °C'dir. Gelişimi için gerekli ortalama sıcaklık 20-23 °C'dir. Vejetasyon süresinde 3500-4000 oC'lık sıcaklık toplamı ister. Çiçeklenme sırasında % 70-80 dolayındaki hava nemi, 25-35 °C arasındaki sıcaklık uygundur. Tosya ilçesinde Sarıklık çeşidi çeltiğinyetiştigi devrez vadisinde karasal iklim benzer mikro klima iklim hakim olup, özellikleri Tablo-2'de verilmiştir.

Tablo-2: Tosya İlçesi İklim Verileri

	Aylar					
	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim
Ortalama Sıcaklık (°C)	15.7	19.4	22.3	23.2	18.4	13.1
Nispi Nem (%)	60.6	59.5	58.3	51.9	47.6	51.5
Yağış (mm)	62.7	48.7	24.6	21.5	23.3	31.4
5 cm Toprak Sıcaklığı(°C)	18.4	23.1	26.9	26.6	22	14.3

Toprak İsteği: Tosya çeltiğinin yetiştirildiği Devrez vadisinde araziler düz ve düze yakın olup, toprak derinlikleri fazla, drenajları iyidir olup bölgede su geçirgenliği az, derin, tınlı ve besin maddelerince zengin ve pH değeri 7,4 düzeyinde toprak bulunmaktadır. Çeltik yetiştiriciliği için ideal olan bölge toprağının tuzsuz, zengin kireçli, organik madde bakımından az, kation değişim kapasitesi açısından fakir ancak yarıyışlı fosfor, toplam azot, potasyum, bor, çinko, demir, bakır bakımından yeterli, mangan bakımından fazla değerlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Analiz sonuçları Tablo-3, 4 ve 5'te yer almaktadır.

Tablo-3: Toprağın Kimyasal ve Fiziksel Analiz Sonuçları

Derinlik (cm)	pH*	EC* (dS.m ⁻¹)	Kireç CaCO ₃ %	% O.M.	KDK (me.kg ⁻¹)	Değişebilir Kasyonlar (me.100g ⁻¹)			
						Na ⁺	K ⁺	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺
0-24	Tem.45	0.726	Ara.90	Şub.21	3.261	0.41	0.32	Kas.33	18.97

*Saturasyon çamurunda ölçüm, O.M: Organik Madde, KDK: Kation Değişim Kapasitesi

Tablo-4: Toprağın Mekanik Analiz Sonuçları

Mekanik Analiz (%)			
Kil	Silt	Kum	Sınıf
6.40	50.20	43.40	Siltli Kil

Tablo-5: Toprağın Verimlilik Analiz Sonuçları

Toplam N (%)	P mg kg ⁻¹	K me.100 g ⁻¹	B mg kg ⁻¹	Fe mg kg ⁻¹	Mn mg kg ⁻¹	Zn mg kg ⁻¹	Cu mg kg ⁻¹
0.117	25.89	0.32	2.11	2.1	10.10	0.83	0.793

Tosya çeltiğinin ve dolayısıyla Tosya pirincinin ayırt edici özelliği, onu oluşturan Sarıklık yerel çeşidinden ve Tosya bölgesinin iklim ve toprak koşullarından kaynaklanmaktadır. Tosya pirinci Trakya ve Karadenizde farklı bir ekolojide yetiştirildiğinde aynı kalitede ürün elde edilememektedir. Tosya çeltiği tohumlarının Samsun Bafra, Samsun Alaçam koşullarında yetiştirilmeye çalışılmış ancak bölgede çeltiklerin Kardeşlenme dönemi sonunda Çeltik Yanıklık hastalığından (*Pyricularia oryzae* Cav.) bitkilerin çiçek vermediği için iki yıl üst üste yapılan denemelerde tohum elde edilemediği görülmüştür.

Tosya çeltiği tarlada aşağıda detayları verilen kendine özgü bir morfolojiye sahiptir ve işlenip pirinç haline getirilince de dane yapısından bu çeşidi ayırt edebilmek mümkündür.

1. Agronomik Özellikleri:

Fide Gücü	: Normal	Yaprak Tüylülüğü	: Kısa	Gövde Duruşu	: Açık
Kardeşlenme Yeteneği	: Düşük	Yaprak Rengi	: Açık Yeşil	Salkım Çıkışı	: İyi
Yakacık Şekli	: Yarık	Bayrak Yaprak Açısı	: Horizontal	Salkımın Harman Yeteneği	: İyi
Yaprak Kıvrımı Rengi	: Yeşil	Alt Yaprak Açısı	: Dik	Salkım Yanıklığı	: Yok
Yakacık Rengi	: Beyaz	Yaprak Yaşlanma Hızı	: Hızlı	Salkım Duruşu	: Yatık
Yaka Rengi	: Açık Yeşil	Yaprak Yanıklığı	: Yok	Salkım Tipi	: Seyrek
Kulakçık Rengi	: Açık Yeşil	Sap Açısı	: Hafif Yatık	Salkımda İkincil Dallanma	: Hafif

2. Morfolojik Özellikleri:

Fide Boyu (cm)	: 17.2 ±2.02	Olgunlaşma Süresi (gün)	: 106 ±2	Bayrak Yaprak Genişliği (cm)	: 1.45 ±0.09
Bitki Boyu (cm)	: 81.25 ±7.32	Çiçeklenme Gün Sayısı (gün)	: 81 ±3	Salkımda Tane Sayısı (adet)	: 78 ±11.4
Gövde Çapı (mm)	: 2.41±0.21	İlk Boğum Arası Uzunluk (cm)	: 37.8 ±5.4	Salkımda Tane Ağırlığı (gr)	: 2.35 ±0.51
Salkım Uzunluğu (cm)	: 16.2 ±1.08	Yatma Oranı (%)	: 0	Tane Dökme (%)	: 1.85 ±0.32
Başakçık Fertilitesi (%)	: 85.8 ±3.18	Yakacık Uzunluğu (mm)	: 1.38 ±0.22	Bitkide Toplam Kardeş Sayısı (adet)	: 8.95 ±2.11
Tek Bitki Verimi (gr)	: 9.85 ±3.75	Alt Yaprak Uzunluğu (cm)	: 44.8 ±7.11		
Tane Verimi (kg/da)	: 372.5 ±28.75	Bayrak Yaprak Uzunluğu (cm)	: 33.7 ±5.78		
Metrekarede Salkım Sayısı (adet)	: 639 ±22	Alt Yaprak Genişliği (cm)	: 1.21 ±0.17		

3. Tane Özellikleri

Çeltik Uzunluğu (mm)	: 8.09 ±0.36	Kargo Kalınlık (mm)	: 2.08 ±0.01	Kılçık Rengi	: Saman Sarısı
Kargo Uzunluğu (mm)	: 5.762 ±0.34	Pirinç Kalınlık (mm)	: 1.85 ±0.04	Stigma Rengi	: Beyaz
Pirinç Uzunluğu (mm)	: 5.62 ±0.14	İçkavuz Tüylülüğü	: Tüylü	Kılçıklılık	: Uzun - Tam
Çeltik Genişliği (mm)	: 3.73 ±0.04	İçkavuz Rengi	: Altın Sarısı	Çeltik 1000 Tane Ağırlığı (gr)	: 35.5 ±0.64
Kargo Genişliği (mm)	: 3.09 ±0.15	Steril Lemma Rengi	: Altın Sarısı	Kargo 1000 Tane Ağırlığı (gr)	: 27.2 ±0.52
Pirinç Genişliği (mm)	: 2.80 ±0.09	Tane Şekli	: Yarı Yuvarlak	Pirinç 1000 Tane Ağırlığı (gr)	: 22.16 ±0.54
Çeltik Kalınlık (mm)	: 2.39 ±0.12	Kargo Rengi	: Beyaz	Kargo Uzunluk / Genişlik Oranı	: 1.89 ±0.12

4. Kalite Özellikleri

Kavuzsuz Randıman(%)	: 79.81±2.12	Tane Protein Oranı (%) (Pirinç)	: 7.62 ±0.08	Dağılmayan Tane Oranı (%)	: 82 ±5.30
Kırıklı Pirinç Randımanı(%)	: 65.14 ±2.01	Tane Yağ Oranı (%) (Pirinç)	: 0.58 ±0.11	Jelatinleşme Sıcaklığı (0°C)	: 70-74
Kırıksız Pirinç Randımanı(%)	: 57.18 ±3.32	Tane Nem Oranı (%) (Pirinç)	: 12.92 ±0.42	Alkali Dağılıma (adet)	: 4.27 ±0.24
Kavuz Oranı (%)	: 20.19 ±1.25	Tane Kuru Madde (%) (Pirinç)	: 87.08 ±0.65	Amiloz İçeriği (%)	: 18.86 ±4.76
Jel Konsistensi (mm)	: 3.8 ±0.24	Tane Kül Miktarı (%) (Pirinç)	: 0.67 ±0.02	Amiloz Sınıfı	: Düşük
Jel Konsistensi	: Kısa / Sert	Beyaz Göbeklilik (%)	: 21.20 ±1.18	Su Kaldırma Oranı (%)	: 1.96 ±0.15
Pişme Süresi (sn)	: 21:53 ±1:02	Pişmiş Tane Uzunluğu (mm)	: 10.08 ±1.27	Pirinç Uzama Oranı (%)	: 1.85 ±0.37

Üretim Yöntemi:

Üretim metodu bakımından Tosya pirinci çeltiğinin yetiştiriciliğinin diğer bölgelerden ayıran en önemli özellik; tesviye işlemi için diğer bölgelerde lazerli makineler kullanırken Tosya'da keşan adı verilen ağaçtan yapılmış aletin kullanılmasıdır. Ayrıca keşanlama yapılan tavalardaki toprağın saturasyon haline gelmesinden sonra ön çimlendirme yapılmış çeltiklerin elle serpmeye yöntemiyle ekilmesi önemli bir farklılıktır. Çeltik kurutma işleminin makine yardımıyla değil güneş yada gölgede kurutma yöntemiyle yapılması da bir farklılık olarak çıkmaktadır.

- 1. Toprak hazırlığı:** Toprak sonbaharda veya ilkbaharda derin sürüm yapılarak işlenir. Tosya ilçesinde toprak işlenmesi ilkbaharda yapılmaktadır. Traktörlere takılan tir pulluğu yardımıyla tavaların etrafında genişliği 40-70 cm, yüksekliği de 30-50 cm seddeler oluşturulur ardından tavalarda tesviye edilir. Arazinin tesviye işlemi önemli olup, küçük parsellerde tesviye bıçağı ile yapılabilir. Ardından oluşturulan 500-900 m² tavalarda içerisine düzleme işlemini tamamlamak için keşan aleti yardımıyla su dolu tavalarda keşanlama yapılır.
- 2. Ekim:** Tosya çeltiğinin ekimi Nisan sonunda veya en geç Mayıs ayının ortalarına kadar genellikle 1-10 Mayıs arasında dekara 17-20 kg tohum gelecek şekilde serpmeye ekim yöntemiyle yapılmalıdır.
- 3. Çimlendirme:** Keşanlama işlemi ardından ekilmeden önce tohumlar ön çimlendirme işlemine tabi tutulmaktadır. Ön çimlendirme işleminin düzenli olması, çimlenme çıkış hızının çabuk ve düzenli olmasını sağlar. Ön çimlendirme işleminde tohumlar genellikle bir çuval içine konularak, 1-2 gün suda bekletilir. Daha sonra bir yere yığılır. Bu yığın 3-4 saat arayla süzgeçli kovalarda sulanır. Bu işlem, tohumlarda hafif çimlenme başlayıncaya kadar devam eder.
- 4. Sulama:** Ekimden hasat zamanına kadar tarla yüzeyi su ile kaplı olmalıdır. Su yüksekliği, bitkilerin gelişmesine bağlı olarak yükseltilir ve maksimum gelişme devresinde 15 cm civarında tutulur. Yetiştiricilikte minimum su sıcaklığı 12 °C olmalıdır. Ortalama sulama suyu sıcaklığı ise 25-30 °C arasında kalmalıdır. Bölgede çeltikte sürekli sulama yapılmaktadır. Sadece gübreleme, yabancı ot mücadelesi ve

zorunlu hallerde kesilir. Hasattan 15–20 gün önce tavaların suyu kesilir.

5. **Gübreleme:** Tosya çeltiği, başta azot, fosfor, potasyum ve çinko olmak üzere 16 adet besin maddesine ihtiyaç duyar. Verilecek azot miktarı 18–20 kg/da arasında olmalıdır. Azotlu gübre iki defada eşit miktarlarda yarısı ekimde veya kardeşlenme başlangıcında, diğer yarısı da ekimden yaklaşık 55–60 gün sonra uygulanmalıdır. Fosforlu gübrelerle gübrelemede, fosforlu gübre ekim öncesi dekara 20 kg triple süper fosfat gübresi şeklinde uygulanmalıdır.
6. **Yabancı Otlar Mücadele:** Bölgede sorun olan en önemli yabancı ot darıcan bitkisi, diğer yabancı otlar ise sivri saz, kurbağa kaşığıdır. Kimyasal mücadele yönteminde yabancı ot ilaçları kullanılabilir. En fazla zararı meydana getiren darıcan otuna karşı ekimden 25–30 gün sonra, darıcan daha 3–4 yapraklıyken su kesilir ve tarlada hiç su kalmadığı zaman ilaçlama yapılır. İlaç uygulamasından 48 saat sonra tekrar tarlaya su verilir. Otların su altında kalarak ölümünü kolaylaştırmak için bu su verme işleminde su seviyesi biraz yüksek tutulmalıdır.
7. **Hasat:** Tosya çeltiğinin hasadı salkımların % 80'nin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin sert mum devresine ulaştığı ve danelerin % 22–24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Tosya bölgesinde 15 Eylül-15 Ekim tarihleri arasında yapılmaktadır. Çeltik hasadı biçerdöverle yapılmaktadır. Hasat edilmiş çeltiğin kurutulması gereklidir. Biçerdöverle yapılan hasatta elde edilen ürün % 24–25 oranında ve oldukça yüksek sayılabilecek bir neme sahiptir. Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden % 14 oranına kadar düşürülmelidir. Bu işlem kurutma ile sağlanabilir. Kurutma işlemi güneş altında yapılan kurutma ile sağlanmaktadır. Güneş altında kurutmada çeltik sert beton veya benzeri zeminlere serilir. Bu şekilde 4–5 gün güneş altında tutulan ürünün rutubeti istenen seviyeye düşer. Kurumunun dengeli olması amacıyla sergen kürek veya tırmıkla sık sık karıştırılmalıdır.

Denetleme:

Bölgenin doğal sınırları içerisinde yetiştirilen çeltikler ilçe sınırları dışına çıkmadan pirince dönüşerek piyasaya arz edilecektir olup, pirince dönüştürme işlemi bölgedeki fabrikalar tarafından gerçekleştirilecektir.

Tosya Pirincinin, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun hükümlerine uygun olarak, Tosya Belediye Başkanlığının koordinatörlüğünde; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tosya İlçe Müdürlüğü, Ortalık Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Tosya Ziraat Odası, Tosya Kaymakamlığı, Tosya Ticaret ve Sanayi Odası temsilcilerinden oluşan 6 kişilik denetim kurulu tarafından yapılır. Denetim Komisyonu tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin yapılması sağlanır, Coğrafi işaret haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulur, konunun takipçisi olur. Denetim Kurulu "**Tosya Pirinci**" adını kullanan üreticilerin ve satıcıların, tekniğine uygun şekilde üretimi/hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarının gıda mevzuatına uygun ve hijyenik koşullarda yapılmasına yönelik yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikayet halinde ise her zaman denetim işlemleri yürütülür ve sonuçları raporlanır. Denetime ilişkin raporlar Tosya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetlemede satış aşamasında Tosya pirincinin, üretim aşamasında ise Tosya pirincini oluşturan çeltiğin diğer çeltiklerden ayırt edilmesi önem arz etmektedir. Bu noktada yapılacak denetimlerde, yörede yetişen diğer çeşitler olan Akçeltik, Yaşar ve Maratelli'den ayrılması için yukarıda verilen agronomik, morfolojik, tane ve kalite özellikleri değerlerinin yanısıra, Şekil 1 ile 6'dan yararlanılacaktır. Tosya çeltiği tarlada kendine özgü bir morfolojiye sahiptir ve işlenip pirinç haline getirilince de dane yapısından bu çeşidi ayırt edebilmek mümkündür. Sarıklık çeşidinin pirinç tanesinin görsel açıdan diğer pirinç taneleriyle karşılaştırılıp ayırt edilebilmesi için Şekil-6'daki görsellerden faydalanılacaktır. Şekil-6'dan görüldüğü gibi Tosya Pirincini oluşturan Sarıklık çeşidi diğerlerinden daha kısa ve tumbul yapıda olup, görsel açıdan diğer çeşitlerden kolayca ayırt edilmektedir. Çeltik aşamasında diğer çeşitlerden ayrılması için ise Şekil-1, 2, 3, 4 ve 5'ten faydalanılacaktır. Çeltik aşamasında diğer çeşitlerden ayırt etmede en önemli kriter, Sarıklık çeşidi çeltiğin kılçıklı ve koyu saman sarısı şeklinde olmasıdır.

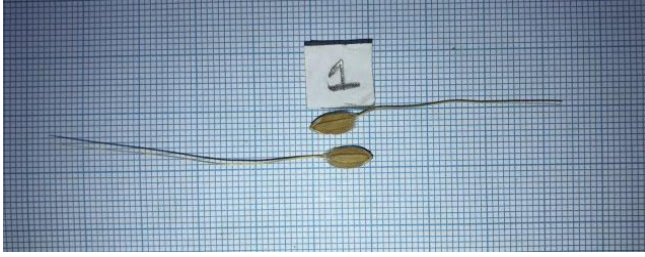
Tosya Pirincinin ürünün halka arz edildiği paket veya bez torbaların üzerinde ilk kısımda şekli verilen logonun renkli olarak yer alması gerekmektedir. Denetlemelerde aşağıdaki hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir:

1. Çeltiğin keşanlama yapılan tavalara elle ekiminin yapılmalıdır.
2. Çeltik olgunlaşma döneminde tam, uzun kılçıklı ve saman sarı renge sahip olmalıdır.
3. Çeltiğin ekiminden yaklaşık 100-108 gün sonrasında hasat ve harmana yapılmalıdır.
4. Harmanlanmış ürünler güneş veya gölgede kurutulmalıdır.
5. Fabrika işlemesi sonucunda elde edilen pirinçlerden, yalnızca orta taneli olan uzunlukta olan ve Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen 1. Sınıf pirinçlere uygun olanlar paketlenmelidir.
6. Paketleme malzemesi olarak poli-etilen veya bez torbalar kullanılmalıdır.
7. Satış amaçlı 1 – 2.5 – 5 – 10 – 25 kg paketler kullanılmalıdır.
8. Paketlenen ürünün Tosya pirinci olması konusunda tereddüt edildiğinde Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri ya da Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Analiz Laboratuvarlarında Pişmiş Tane Uzunluğu, Jel Konsistansı, Jelatinleşme Sıcaklığı, Alkali Dağılıma, Amiloz İçeriği, Pişme Süresi, Su Kaldırma Oranı ve Pirinç Uzama Oranı gibi analizler yapılarak raporda sunulmuş bilgiler ile karşılaştırılmalıdır.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesindeki denetimler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gerçekleştirilecektir.



Şekil-1: Sarıklık genotipi ile Akçeltik, Yaşar ve Maratelli genotiplerin görsel karşılaştırması



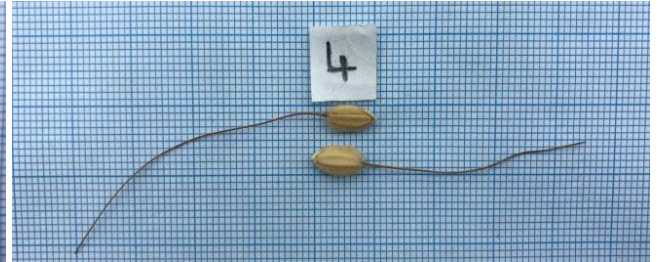
Şekil-2: Akçeltik çeltik çeşidi



Şekil-3: Yaşar çeltik çeşidi



Şekil-4: Maratelli çeltik çeşidi



Şekil-5: Sarıklık çeltik çeşidi



Şekil-6: Sarıklık pirinç çeşidi ile Akçeltik, Yaşar ve Maratelli genotiplerin görsel karşılaştırması