

No: 138 – Menş e Adı

YAMULA PATLICANI

Tescil Ettiren
KOCASİNAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 25.02.2010 tarih ve 27591-0 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 27.11.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

15.02.2019 tarih ve 47 sayılı Bülten

15.09.2025 tarih ve 205 sayılı Bülten

Tescil No	: 138
Tescil Tarihi	: 27.11.2007
Başvuru No	: C2007/016
Başvuru Tarihi	: 27.11.2007
Coğrafi İşaretin Adı	: Yamula Patlıcanı
Ürün Adı	: Patlıcan
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kocasinan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Gevhernesibe Mah. Tekin Sok. No:10 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseriye bağlı Yemliha Kasabası ve bu yöredeki Yamula Barajı çevresi
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayserinin Yemliha Kasabası ve çevresinde yayılım gösteren ve uzun yıllar bu yörenin insanının önemli bir geçim kaynağı olarak yetiştirilen, sevilen ve kültürüne yerleşen üründür. Yamula Patlıcanının tanıtımı için 1997 yılından beri ağustos ayı içerisinde festivaller düzenlenmektedir. Ayrıca insan yapısı olarak Yemliha Kasabası 600 yıl önce güneyden gelen Türkmenlerden oluşmaktadır. Irmak kenarında ve düz ovada yerleşmeleri zaten tarıma yatkın olmalarının bir göstergesidir. Bu nedenle Yemlihalı, Osmanlıdan beri yüzyıllardır çevrenin tarım önderi ve sürükleyicisi olmuştur.

Türkiyede yetişen birçok patlıcan tipi ve çeşidinden farklı morfolojik yapısı ile kendisine has aroma ve tat özellikleri gösteren, bunun yanı sıra yörede yıllardır yetiştirildiğinden belirli düzeyde saflaştığı dolayısıyla homojen bir yapı kazanan bir anlamda köy çeşidi özelliği kazanan Yamula Patlıcanı; Eskişehir Anadolu Tarımsal Enstitüsü Müdürlüğü tarafından 2007 yılında morfolojik özellikleri tanımlanarak özellik belgesi doldurulmuştur. Bu özellik belgesindeki bitki ve meyve özellikleri aşağıdaki şekilde tanımlanmaktadır.

Bitkisel Özellikleri:

Fidede antosiyalin renklenmesi hafif olup mevcuttur; bitkisi dik olup boyu (yerden yüksekliği) 70-80°Cm°Civarında orta, gövde ve dallar hafif tüylü, gövde ve dallarda antosiyalin renklenmesi mevcut, boğum arası uzunluğu 8-11°Cm arasında değişmekte, yaprakları orta ile küçük arasında olup uzunluğu sap dahil 20-25°Cm arasında değişmekte, yaprak kenar şekli dalgalı, yaprak yüzeyinde kabarcıklanma ve dikenlilik olmayıp mavi yeşil renkli, çiçek mor rengi orta boyuttur.

Meyve Özellikleri:

Meyve genel şekli beyzi (uzunca yumurtamsı-silindirik), uzunluğu 14-17°Cm arasında değişmekte olup eğrilik yok veya çok hafif düzeydedir; çapı 5-6,5°Cm arasında değişmekte, meyve uç şekli yuvarlak, meyvede eğrilik derecesi hafif, ticari hasatta meyve kabuğu beyaz çizgili ve orta derece parlak olup rengi leylaktır(açık mor); damarlılık yoktur; dişi çiçek izi yoktur; meyve uç şekli çeltikli olmayıp düzdür; çiçek zarfının altında antosiyalin renklenmesi yok veya hafif bulunmakta ayrıca küçük olup dikenlilik azdır; meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklilik yok veya çok azdır; fizyolojik olumda yani tohum bağlama döneminde meyve kabuk rengi sarı olmaktadır; erkenciliği yanında fizyolojik olum zamanında erkencidir.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

Ticari hasatta meyve kabuğu beyaz çizgili ve rengi leylaktır (açık mor); meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklilik yoktur; dolayısıyla yemek yapımında tercih edilmektedir. Yemliha Kasabası Kayseri merkezinin 30 km kuzeyinde ve arazisinden Kızılırmak geçmektedir. Kızılırmak yüzyıllar önce sürekli yatak değiştirerek şimdiki güzergahına geçmiştir. Bu nedenle Sivas ilinden itibaren dağlardan çeşitli mineraller alivüyal toprakların taşınması neticesinde patlıcan üretim alanı oluşmuştur. Sulamada kullanılan Kızılırmak adı gibi bulanık akmakta ve çeşitli mineraller içermektedir. Kızılırmak vadisi dolayısıyla Yemliha Kasabası İç Anadolu ve Kayseride kendisine has

mikroklima özelliği taşımaktadır. Bu mikroklima özelliği Yemliha merasında bitki deseninde komşu ilçe ve kasabalardan farklılıklar göstermektedir. Yemlihanın iklim özellikleri ilişkide sunulan Kayseri ilimizin 32 yıllık iklim değerleri ortalamasında en düşük sıcaklıkta 10 derece pozitif rutubette %20 artı değerindedir.

Toprak Özellikleri:

Yamula Patlıcanının üretimini yapıldığı Yemliha Kasabası toprağından tekniğe uygun olarak alınan toprak örneklerinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Toprak-Gübre ve Su Kaynakları Araştırma Enstitüsünde tespit edilen toprak özellikleri aşağıda çıkarılmıştır.

1-Toprak bünyesi ve suya doygunluk:

Yemliha topraklarında yapılan suya doygunluk analizine göre 100 gr. toprak için 90 ml. su harcanmış ve bünye ile ilişkilendirilince killi bünye sınıfına girdiği görülmüştür.

2-Toplam tuz (EC): Yemliha topraklarında toplam tuz % 0.199, EC: 3.46 ds/m, hafif tuzluluk oranı % 0.150 (EC=2ds/m) üzerinde ve hafif tuzlu sınıfta yer almaktadır.

3-Suya doymuş toprak pH: Yemliha topraklarından toprak reaksiyonu (pH) 8.42 olarak tespit edilmiş ve hafif alkalik özellik göstermektedir.

4-Yemliha topraklarında kireç miktarı %9.92 olarak tespit edilmiş olup orta kireçli toprak sınıfında yer almaktadır.

5-Yemliha topraklarında organik madde miktarı %0.19 olarak tespit edilmiş ve az organik madde özelliği göstermektedir.

6-Yemliha topraklarında kg/da°Cinsinde P2 O5 içeriği 1.32 olarak tespit edilmiştir; yine kg/da°Cinsinden K2O içeriği 105.60 olarak tespit edilmiş ve ülke topraklarında ender görülen yeterli potasyum gurubu içerisinde yer almaktadır.

7-Alınabilir demir (Fe), bakır (Cu), çinko (Zn), mangan (Mn) Yemliha topraklarında ppm°Cinsinden demir içeriği, 6.02 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıftadır. Bakır: ppm°Cinsinden bakır içeriği, 0.72 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıftadır. Çinko: ppm°Cinsinden içeriği 0,40 olarak tespit edilmiştir. Mangan: ppm°Cinsinden içeriği, 3.70 olarak tespit edilmiştir.

İklim Özellikleri:

Yemliha Kasabasının enlemi 38.44, boylamı 35.25, yüksekliği ise 1093 metredir.

Diğer iklim parametreleri ve son 33 yıllık ortalama değerleri aşağıdaki şekilde oluşmuştur.

1. Diğer iklim parametreleri ve son 33 yıllık ortalama değerleri aşağıdaki şekilde oluşmuştur.

- Ortalama basınç: 892.3 (hpa)
- Maksimum basınç: 908.1 (hpa)
- Maksimum basınç: 868.3 (hpa)

2. Patlıcan üretiminin yapıldığı Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül aylarına ait sıcaklık değerleri:

- Ortalama saat 7 sıcaklık (°C): 12.5
- Ortalama saat 14 sıcaklık (°C): 24.1
- Ortalama saat 21 sıcaklık (C):16.9

3. Nem ortalamaları:

- Ortalama saat 7 Nispinem (%) 81.8
- Ortalama saat 14 Nispinem (%) 44.9
- Ortalama saat 21 Nispinem (%) 65.0
- Ortalama buhar basıncı pha 8.2

4. Patlıcan üretim sezonunda altı aylık kapalı gün sayısı, ortalama dokuz gün olarak saptanmıştır.

5. Otuz üç yıllık yağış ortalaması 403,7 mm, kar örtülü gün sayısı 49 gün olarak tespit edilmiştir.

6. Patlıcan üretiminde optimal toprak derinliği olan 20°Cm toprak sıcaklığı ortalaması, üretim sezonu olan aylara ait veriler şu şekilde oluşmuştur:

Nisan 10.7°C, Mayıs 15.5°C, Haziran 20.3°C, Temmuz 24.2°C, Ağustos 24.9°C, Eylül 21.9°C.

7. Ortalama global güneşlenme şiddeti yıllık ortalaması (cal+cm2) 351,6 olarak tespit edilmiştir.

Üretim Metodu:

Patlıcan üretimi; birinci sürüm için 25-30°Cm derinlikte yanmış çiftlik gübresi karıştırılarak sonbaharda yapılmaktadır. Ekim için Nisan ayının ilk haftasında dekara 250 kg DAP (diamonyum fosfat) gübresi kullanılarak 15-20°Cm derinlikte ikinci sürüm yapılmakta , karıklar Yemliha insan kaynakları kullanılarak oluşturulmakta ve patlıcan tohumu dekara 500 gram tohum kullanılarak 3°Cm derinlikte ekim yapılmaktadır. Ürünün ilk çapa dönemi olan Haziran ayının ilk haftasında topraktan çıkış yapan ve 5-6 yapraklı hale gelen patlıcanda sıra üzeri 40°Cm olacak şekilde seyreltme yapılmaktadır. Sıra arası mesafe 60°Cm dir. Sulama Temmuzun ilk haftasında başlamakta, 10 gün arayla uygulanmaktadır. Üst gübreleme birinci sulama ile başlamakta, 20 günde 5 kg azotlu gübre olarak; üre veya amonyum nitrat verilmektedir. Ayrıca micro element eksikliğine göre 20 gün ara ile yaprak gübresi uygulaması yapılmaktadır. Ürünün ilk hasadı 25 Temmuzda başlamakta, iklim ve ürünündürlümüne göre 7-10 günde bir hasat yapılmakta, Ekim ayının ilk haftasına kadar devam etmekte, 8 defa yapılmakta ve dekardan 4-6 ton ürün alınmaktadır. Hastalık ve zararlılar için Tarım ve Köyişleri Bakanlığının zirai ilaç uygulama teknik talimatları doğrultusunda teknik eleman denetiminde en asgari düzeyde uygulama yapılmaktadır.

Denetleme:

Ürünün üretim ve pazarlanmasında denetimi mekanizması; Kayseri Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Erciyes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yemliha Belediye Başkanlığı ve Kayseri Kocasinan İlçesi Ziraat Odası Başkanlığından oluşturulacaktır. Denetim Mercii belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim metoduna uygunluğu, ekim, gübre uygulaması, sulama, zirai ilaç uygulamaları dönemleri ve bitki ve meyve özelliklerine uygunluğu için hasat ve pazarlamanın yoğun olarak yapıldığı Ağustos ayının son haftası içerisinde denetim yapılacaktır.