

No: 1195 – Menş e Adı

SAFRANBOLU MANİYE DOMATESİ

Tescil Ettiren

SAFRANBOLU KAYMAKAMLIğI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1195
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000500
Başvuru Tarihi	: 01.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Maniye Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Safranbolu Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenimahalle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınırı	: Karabük ili
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Maniye Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Maniye Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Maniye Domatesi; Latince tür ismi *Lycopersicon esculentum* olan, Karabük ili genelinde yetiştirilen yerel bir domatestir. Safranbolu Maniyesi olarak da bilinir. İnce kabuklu ve hasat sonrası raf ömrü kısa olup, sofralık olarak taze tüketim için uygundur.

Genellikle açık alanda yetiştirilen ve geçmişi eskiye dayanan Safranbolu Maniye Domatesi, etli ve dolgun yapıdadır. Bitkisi ise güçlü ve yarı açık yapıdadır. İlk salkımdan üst salkımlara kadar çiçeklenmesi ve meyve tutumu seyrekdir. Bitkisel özellik olarak çoğu zaman yaprakları dışa doğru hafif dönüktür. Yetiştiriciliği kolaydır. Meyve şekli basık, dolgun ve lobludur. Meyveleri yumuşak etli, pembe veya kırmızıdır.

Coğrafi sınırı; Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında geçit kuşağında yer alır. Gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkı yüksektir. Bu sıcaklık farklı Safranbolu Maniye Domatesinin kabuğunun ince olması ve meyve etinin dolgun olmasını sağlar. Yetiştiriciliğinde, sulama suyu ve gübreleme bakımından coğrafi sınıra özgü yöntemler uygulanır. Yetiştiricilikte uygulanan bu yöntemler ile Safranbolu Maniye Domatesi, meyve şeklinin muntazam olmayışı, meyvenin iri dilimli yapısı, meyvenin alt kısmında bulunan kahverengi anter izi ve çok ince kabuklu, etli ve bol sulu olması gibi ayırt edici özelliklerini kazanır.

Safranbolu Maniye Domatesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Domates rengi: Kırmızı / pembe

Bitki boyu: 1-1,5m

Yaprak şekli: Normal (dışa açık 5 - 9 yaprakçık)

Yaprak rengi: Yeşil (açık tonda)

Ortalama meyve iriliği: 400 g

Meyve iriliği (en çok): 1000-1200 g

Meyve kokusu: Yoğun kokulu

Meyve aroması: Yoğun aromalı

Meyve olgunlaşma süresi: 3 ay

Meyvenin yeşilden kırmızıya geçiş süresi: 20 gün

Tohum ekim zamanı: 10 - 15 Mart

Şaşırtma zamanı: 10 - 15 Nisan

İlk çiçek tarihi: 10 - 15 Haziran

İlk meyve tutumu: 25 - 30 Haziran

Tablo: 100 g Safranbolu Maniye Domatesi için bazı fiziksel ve kimyasal özellikler

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>En Yüksek</u>
Toplam Asitlik (sitrik asit cinsinden) (g/l)	0,27	0,61
Likopen/Lycopene E160d mg/kg	33,5	72,6
Şeker/Toplam şeker (%)	2,79	5,97
pH	4,27	4,42
Renk (a/b) (Hunter lab)	1,70	2,51
Kurumadde (%)	5,67	11,69

Üretim Metodu:

Safranbolu Maniye Domatesi, genellikle açık alan yetiştiriciliği şeklinde üretilir. Maniye domatesinin örtüaltı yetiştiriciliğinde randımanı daha düşük olup, seralarda yetiştirilecek ise seraların çok iyi havalandırılması gerekir. Aksi takdirde çiçek dökümü ve çeşitli dölleme problemleri ortaya çıkar.

Tohum Toplama İşlemi

Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde sürdürülebilirlik açısından tohum toplama ve muhafaza işlemleri oldukça önemlidir. Hasat dönemi sonunda (eylül ayı sonu) maniye domatesine en iyi tohumluk karakteristik özelliği gösteren basık şekilli, orta iri dilimli, domatesin altında kahverengi anter izi taşıyan ve kendi dalında olgunlaşmış domateslerden her kök bitkiden bir ya da iki adet tohumluk domatesler seçilir. Seçilen domatesler yan açıyla ikiye ayrılır. Tohum yatağında bulunan tohumlar bir kaşık yardımıyla alınır ve suyun içine atılır. 1 veya 2 saat kadar suda bekleyen tohumlar böylece tohumu saran ve çimlenmeyi önleyici koruyucu maddeden temizlenir. Bu işlemden sonra tohumlar gölgede birkaç gün kurutulur ve hafif yapışmış tohumlar birbirinden ayrılır. Kuruyan tohumluklar pamuklu ve hava alabilen, gevşek dokulu bir mendil veya tülbent içerisinde ve serin bir yerde tohum ekim dönemi olan mart-nisan ayına kadar muhafaza edilir. Uygun koşullarda 8-10 yıl çimlenme özelliğini kaybetmeden muhafaza edilebilir.

Ekim ve Dikim İşlemi

Safranbolu Maniye Domatesi tohum ekimi mart ayında başlar. İyi hazırlanmış kasa veya viyollere ekilen maniye tohumları, 5 ila 8 günde çimlenir. Kotiledon yaprakların tam gelişimlerini tamamladıkları ve yere paralel duruma geldikleri dönem, en uygun şaşırtma dönemidir. Fideler henüz yeni büyüme döneminde oldukları için gövdeleri oldukça hassastır. İlk şaşırtma için gövde kalınlığı yaklaşık 1mm civarındadır. Bu yüzden yapraklar uçlarından tutulup dikkatlice tohum kasalarından ayrılır. Tohum kasalarından ayrılan fideler iyi sulanmış, torf-perlit karışımı viyollere veya fide kaplarına alınarak ilk şaşırtma işlemi yapılır.

İlk şaşırtmadan sonra büyümeye devam eden maniye fideleri yaklaşık 6-7 yapraklı ve genellikle 15-20 cm boylandıkları zaman dikime hazırdır. Gövdesi yaklaşık 0,2-0,4 cm kalınlığına yakındır. Dikim ilkbahar don tehlikesinin tamamen kalktığı, toprak ve hava sıcaklığının en az 12-15 °C'yi bulduğu, nisan ayının ikinci yarısından itibaren yapılır. Dikim öncesinde toprak iyi yanmış hayvan gübresi ile gübrelenir. Özellikle bir önceki yıl domates yetiştirilen tarım alanlarında domates yetiştirmemeye, münavebe üretim deseni kullanmaya dikkat edilmelidir. Dikim 10 cm derinliğinde açılan toprağa, sıra üzeri 80 cm, sıra arası 120 cm olacak şekilde yapılır. Safranbolu Maniye Domatesinin yarı sırtık özellik göstermesi, üst dal veriminin yüksek olması ve havalandırmanın sağlanması amacıyla sıra üzeri ve sıra arası mesafeler geniş aralıklı tutulmalıdır. Dikimden yaklaşık 15 gün sonra koltuk sürgünleri çıkmaya başlar. Sağlam bir gövde ve dal gelişimi açısından koltuk alma işlemi oldukça önemlidir. Haziran ayı başlangıcı ile çiçeklenme dönemi başlar ve haziran ayı boyunca çiçeklenme ile beraber meyve tutumu ve meyve oluşumu da başlar. Alt dallarda meyve oluşumu başlarken üst dallarda çiçeklenme periyodu yetiştirme dönemi

boyunca devam eder. Üretim periyodu ekim ayının başına kadar yani bölgede ilk don olayı görülene kadar devam eder.

Sulama

Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde sulama oldukça önemlidir. Maniye domatesi genellikle açık alanda yetiştirildiğinden, damla sulama ile kontrollü sulama yapılır. Bölgedeki kar sularının erimesiyle artan kaynak suları da sulama suyu olarak kullanılır.

Toprak neminin iyi bir seviyede tutulması gerekir. Nem yetersizliği verimin azalmasına neden olur. Sulamaya, kök civarındaki toprak nemine bakmak suretiyle karar verilir. Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde ilk meyveler görülünceye kadar sulamadan kaçınılmalıdır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama önem kazanır. Fakat toprağın aşırı kurummasına ve arkadan hemen bol suyla sulanmasına müsaade edilmez. Yastıklara yapılan ekimlerde, ilkbahar aylarında rutubet çabuk kaybolacağından sulamaya dikkat etmek gerekir. Fideler belirli aralıklarla sulanır. Aşırı sulama fidelerde kök çürüklüğü, verimin azalması ve çiçeklenmenin gecikmesi nedeniyle hasat zamanının gecikmesine; yetersiz sulama ise fidelerde gelişme geriliği, kuruma ve fide ölümlerine yol açabilir.

Gübreleme

Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde gübreleme, genellikle yanmış hayvan gübresi ile yapılır. Bunun yanında yetiştirme dönemi boyunca azot-fosfor-potasyum içeren dengeli gübre de kullanılır.

Safranbolu Maniye Domatesi tohum özelliği nedeniyle oldukça çiçek döken ve dölleme sorunu olan bir domatestir. Bu sebeple gübreleme büyük önem taşır. Açık alan yetiştiriciliği yapıldığından tozlanma etkinliğinde arı yoğunluğu; fidelerin şaşırtma evresinde kontrollü azotlu gübreleme, meyve tutumu döneminde mutlak fosforlu ve özellikle meyve tutumunu artırıcı çinko desteği, olgunlaşma döneminde ise iyi bir güneşlenme ve gerekirse potasyumlu gübreleme yapılmalıdır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Safranbolu Maniye Domatesi hastalık ve zararlılara karşı oldukça hassastır. Yetiştiricilikte özellikle şaşırtmadan önce fideleri kök hastalıklarına karşı dayanımı artıran toprak kökenli patojenlere karşı kullanılan çeşitli fungusit solüsyonlara bandırıp dikilmeli ve belirli periyotlarla ilaçlama takvimi uygulanmalıdır.

Hasat

Safranbolu Maniye Domatesi temmuz ayının başından itibaren hasat edilmeye başlar. İnce kabuklu ve bol sulu yapısı nedeniyle uzun süre depolanmaya uygun değildir. Domates klimakterik (dalından koparıldıktan sonra olgunlaşmaya devam eden) bir meyve türü olduğundan, orta olgunluk döneminde hasat edilip oda sıcaklığında olgunlaşmaya devam edilmesi sağlanmalıdır. Domatesler buzdolabında değil oda sıcaklığında muhafaza edilmelidir. Buzdolabında muhafaza, domatesin tat ve aromasında azalmaya neden olur.

Özellikle son hasat döneminde (eylül sonu-ekim başı) sıcaklık düşüklüğü nedeniyle dalında olgunlaşmayan domatesler toplanır ve hasat sonrası depolarda veya evlerde olgunlaşmaya devam eder.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Safranbolu Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; hasat dönemi başlangıcı olan temmuz ayının ikinci yarısından itibaren; domatesin vejetatif gelişimi, dal ve salkım yapısı, meyve rengi, iriliği, meyvelerin alt yüzeyinde kahverengi anter oluşumu, meyvenin orta dilimli şekil yapısının oluşmuş olması ve üretim metoduna uygunluk ile Safranbolu Maniye Domatesi ibaresi, logosu ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, domatesin toplam asitlik, toplam şeker, pH, likopen ve kuru madde analizleri yaptırılır.

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.