

No: 725 – Mahreç İşareti

POLATLI SOĞANI

Tescil Ettiren
POLATLI TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 725
Tescil Tarihi	: 16.04.2021
Başvuru No	: C2020/102
Başvuru Tarihi	: 01.05.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Polatlı Soğanı
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Polatlı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Çınar Sok. No: 6/101 Polatlı ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Polatlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Polatlı Soğanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Polatlı Soğanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen Polatlı Soğanı ibareli logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polatlı ilçemizdeki soğan üretimi ülkemiz soğan ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılar. Bu potansiyeli ile Polatlı ilçemiz ülkemizin soğan deposu olarak bilinen bir ilçesidir. Polatlı ilçesinde çoğunlukla kışlık soğan ekimi yapılır. Az da olsa yazlık soğan ekimi de söz konusudur. Üretilen soğan halk arasında kuru soğan bilinir ve bu şekilde ticarete konu edilir.

Polatlı Soğanı; Latince tür adı *Allium cepa* L. olan Bonus, Şampiyon, Medusa, Vualta, Karbeyazı soğan çeşitleri kullanılarak Polatlı ilçesinde üretilir. Bu çeşitlerden Bonus, Vualta, Karbeyazı kışlık soğan olarak Şampiyon, Medusa çeşidi soğanlar ise yazlık soğan olarak ekimi yapılarak üretilir. Bu çeşitlerin yetiştirildikleri bu bölgede, iyi derecede tohumdan baş bağlama kabiliyetleri bulunur. Belirtilen coğrafi sınırdaki, yetiştiricilikte ağırlıklı olarak kışlık soğan kategorisinde yer alan Bonus çeşidi soğan kullanılır.

Polatlı ilçesinde soğan hasadı takriben ağustos ayında erkenci denilen yazlık soğanların hasadıyla başlar. Eylül-ekim aylarında kışlık soğanların hasadıyla devam eder. Polatlı Soğanının en önemli özelliği uygun muhafaza şartlarında uzun süre dayanması ve ürüne özgü keskin soğan aromasının bulunmasıdır. Polatlı Soğanı bu özelliklerini Polatlı ilçesinin ideal güneşlenme süresi, sıcak iklimi, düşük nispi nem koşulları ile yetiştiriciliğinde kullanılan uygun üretim metodundan alır.

Polatlı Soğanının Bazı Karakteristik Özellikleri

- Uzun gün kuru soğanı olarak tabir edilen bir tarım ürünüdür.
- Soğan kabuk rengi açık sarıdan başlayarak bakır kahverengi ve tonlarındadır.
- Tat olarak acı ve soğan iç kısmının et rengi beyazdır.
- Uygun muhafaza koşullarında, depolama süresi 8 aya kadar çıkabilmektedir.
- İklim ve yetiştiriciliğe bağlı olarak olgunlaşma süresi yaklaşık 140-160 gün arasındadır.
- Soğan şekli genel itibarıyla basık ve yuvarlak olup dış kabuk sayısı 1-10 aralığında değişen kabuk/kabuklar olacak şekilde konumlanmıştır.
- Sıcak iklim koşullarına, bitki zararlılarına ve hastalıklara karşı toleranslıdır.
- Bitki kökü kuvvetli bir yapıya sahiptir.
- Koku olarak karakteristik keskin bir koku ve aromaya sahiptir.
- Soğan başı çap uzunluğu 50-110 mm aralığında değişiklik gösterir.

- Ağırlık olarak 70-450 gram aralığında muhtelif ağırlıklarda yetiştirilir.

Üretim Metodu:

Polatlı Soğanı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tohumun Doğrudan Tarlaya Ekilmesi Suretiyle Baş Soğan Yetiştirilmesi: Tohumdan baş soğan elde etmek için 25-30 cm aralıklarla açılan çizgilere soğan tohumları mibzer yardımıyla ekilir. Tohumlar çimlenip soğanlar toprak yüzünde yetişmeye başladığı ilk 15 gün yabancı otları temizlemek ve toprağı kabartmak amacı ile 1. çapa ve bu çapadan 3-4 hafta sonra da 2. çapa yapılır. Ekimde dekara 400-600 gram arası tohum atılması tavsiye edilir.

Genellikle tohum ekim derinliğinin 0,5-1 cm, sıra üzeri ekim mesafesinin 5-7 cm ve sıra arası ekim mesafesinin 25-30 cm aralığında olması tavsiye edilir. İklim, yetiştiricilik vb. koşullara bağlı olarak tahmini çimlenme süresi 7- 10 gün aralığındadır.

Hava koşulları ve yağış rejimi vb. dikkate alınarak soğan ekimi, takriben şubat ayından nisan ayının ortasına kadar yapılır.

Soğan yetiştiriciliğinde ekim nöbeti tekniği uygulanır. Soğan ekilecek araziye dinlendirmek ve en az 3 yıl aynı tarlada soğan ekimi yapılmaması önerilir. Polatlı ilçesinde ekim nöbeti tekniği için bütün şartlar olgunlaşmış durumdadır. Bölgede soğan ekilecek arazilerin rahatlıkla dinlendirilebilir olması ve uygun ekim nöbeti uygulaması yapılmasından dolayı soğan ekilişinden alınan verim de istenilen seviyelere çıkmış olur. Aynı zamanda ekim nöbeti uygulanan arazilerde soğanlar, dayanıklılık, tat, koku, büyüklük açısından farklılıklar gösterir.

Tarla Tesisi: Ekim ve dikim işlemlerinden önce sonbaharda toprak durumuna göre 1-2 defa pullukla ve tavında iken toprak sürülmelidir. Keseklerin ufalanması ve toprak yüzünde bulunan çeşitli bitki atıklarının temizlenmesi amacıyla kültivatör çekilir, tırmıklama yapılır ve böylece arazi tesviyesi de yapılmış olur. Soğan yumru bir bitki olduğundan ve toprak altında geliştiğinden toprağı bastıran ve sıkıştıran merdane, freze gibi aletlerle sürülmemeli, yetiştirileceği arazi gevşek ve süngerimsi bir hale getirilerek ekim ve dikime hazır hale getirilmelidir.

Toprak ve İklim İsteği: Ürün için besin değeri yeterli, hafif bünyeli topraklarda başlayarak tınlı ve çok ağır olmamak şartı ile hafif killi topraklarda da yetiştirilebilir. Soğan tarımına en uygun topraklar; gevşek yapılı, yeterli miktarda su tutabilen, kök sisteminin kolayca yayılabildiği serin, humuslu ve kolayca işlenebilen verimli topraklardır. Soğan, toprak pH'sına karşı çok hassastır. Bu bakımdan ideal toprak pH'sı 6,0-6,5 aralığıdır. Soğan iklim yönünden de seçici bir bitkidir. Gün uzunluğu ve sıcaklık, soğan yetiştirmeyi sınırlayan önemli iki unsurdur. Bitkinin erken gelişme devresinde serin havaya ihtiyaç vardır. Fakat baş bağlama ve başın büyümesi için sıcaklığın fazla olması gerekir. Erken gelişme devresinde ortalama sıcaklık 13°C olmalıdır. Baş bağlamaya başlandığı zaman ortalama sıcaklığın 21°C ve başın olgunlaşması için de 24-27°C civarında olması istenir.

Gübreleme: Yetiştiricilik yapılacak toprağın gübre ihtiyacının (gübre türü ve miktarı) belirlenebilmesi için belirli aralıklarla toprak analizlerinin yapılması önerilir. Gübreleme genellikle şubat ve mart aylarında ortalama 20 kg/dekar DAP veya kompoze taban gübresinin toprağı karıştırılması şeklinde yapılır. Mayıs ayı içerisinde ortalama 20 kg/dekar azotlu gübre çapa altına verilerek gübreleme yapılması da tavsiye edilir.

Sulama: Üretiminin yapıldığı bölgede tohum ekimi yapıldıktan sonra yağış rejimine bağlı olarak hasada kadar takriben 8-9 kez sulama yeterli olur. Yetişme dönemi boyunca sulama yağmurlama şeklinde yapılır. İlk sulamalar çıkış için 3-4 saat, sıcakların artması ve soğanların yaklaşık 10 cm boyu olduğunda ise ortalama 6 saat sulama yapılması tavsiye edilir. Baş oluşumunun tamamlanması ve yaprak yatmalarının başlaması ile beraber sulamaya son verilir.

Zirai Mücadele: Ürünün çimlenme döneminden sonra ve gelişim döneminde 2-3 defa çapa yapılarak hem yabancı ot kontrolü sağlanır hem de bitkilerin boğaz çevrelerindeki toprak yumuşatılır. Bitki hastalık ve zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile zirai mücadele yapılır.

Hasat: Polatlı Soğanı hasadı; takriben ağustos ayı başından ekim ayı sonuna kadar hasat olgunluğuna varan soğanların hasadı şeklinde gerçekleştirilir. Ağustos ayı ortalarında soğan yapraklarının yatması ile beraber sulama kesildikten sonra tavında el, çapa veya makine yardımıyla sökülmesi yapılan soğanlar boğaz kısımlarının incelenmesi ve dış kabuk kısımlarının çabuk soyulabilecek duruma gelmesi için kurutulur. Kuruyan soğanların yaprakları/sapları makasla kesilir ve ayıklanır. Çuvallama işlemine geçmeden önce soğanlar üçe ayrılır. Soğanlar boyutlarına göre

küçük, orta ve büyük boy soğanlar olarak tasnif edilerek ayrı ayrı olacak şekilde çuvallanır. İlk hasat edilen soğanların bir bölümü tüketime sunulurken geri kalan ürünler ise ihtiyaç zamanı satılmak üzere depolara kaldırılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Soğanlar; kuru ve serin, dezenfeksiyonu yapılmış temizlenmiş, adi depolarda ya da soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Soğanlar tarlada güneş altında, açık barakalarda depolama öncesinde ya da depolamada uygun ekipmanlar ile kurutulur. En uygun kurutma metodu depolardaki havalandırma sistemlerinin kullanımıdır. Soğanların boyunları sıkıştığı zaman dış kabuğu kolayca soyulabilecek duruma gelmesine kadar kurutma işlemine devam edilir. Başarılı bir depolama için %65-70 aralığındaki nispi neme sahip muhafaza koşulları önerilir. Ayrıca %85'e kadar olan nispi nem koşullarında ve iyi bir hava sirkülasyonunun sağlanması da başarılı bir muhafaza şeklidir. Soğanlar; çeşitli ebatlardaki gıda ile temasa uygun çuvallarda, paletler üzerinde, kasa veya sandıklarda ya da yığınlar halinde depolanır. Soğanların koku çekebilecek diğer ürünler ile birlikte depolanmamasına özen gösterilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Polatlı Soğanının bölgedeki yetiştiriciliği ve üretim potansiyeli ile belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple, Polatlı Soğanının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Polatlı Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Polatlı Ticaret Odası ve Polatlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Polatlı Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Polatlı Soğanı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.