

No: 345 – Menş e adı

TARSUS SARIULAK ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

TARSUS TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 345
Tescil Tarihi	: 16.04.2018
Başvuru Tarihi	: 18.04.2017
Başvuru No	: C2017/030
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Sariulak Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tarsus Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: 82 Evler, 3111. Sok. Borsa Sarayı No:94, 3294 Tarsus / MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Tarsus ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tarsus Sariulak Zeytini coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo ürün ambalajında kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Sariulak Zeytini Sariulak çeşidi zeytinlerden elde edilmektedir. Orijini Mersin ilinin Tarsus ilçesidir. Tarsus Sariulak Zeytinini diğer zeytinlerden ayrılan en önemli özelliği hasadın yapıldığı zeytin ağaçlarının Tarsus yöresinde yetişen zeytin fidanlarından aşılama ve çelikleme yolu ile elde edilmesidir. Verimi orta düzeydedir. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilebilir. Yağı açık yeşilimsi-sarı renkli ve kuvvetli meyve kokuludur.

Ürünün Ağaç Özellikleri:

Ağaç taç yapısı oldukça kuvvetli olup, yayvan bir taç oluşturur. Ağacı kuvvetlidir. Düşük sıcaktan zarar görür. Bu çeşidin ağaç sayısı kapama bahçe olarak 95 bin ve doğada tabi olarak var olan aşılama ile kültüre alınanlarda toplam 400 bin civarındadır. Tarsus'ta toplam 1 milyon 700 bin zeytin ağacı varlığının yaklaşık %25'i Tarsus Sariulak Zeytinidir.

	<u>TARSUS SARIULAK ZEYTİNİ</u>	<u>SARIULAK ZEYTİNİ</u>
Gelişme Kuvveti	Kuvveti gelişir	Kuvveti gelişir
Verimi	Orta düzeyde	Orta düzeyde
Periyodisite Durumu	Periyodisite gösterir	Periyodisite gösterir
Çiçeklenme Dönemi	15 Nisan -14 Mayıs	15 Mayıs -14 Haziran
Döllenme Durumu	Bilinmemekte	Bilinmemekte
Meyve Bağlama Dönemi	20 Mayıs-20 Haziran	20 Mayıs-20 Haziran
Yeşil Olum Dönemi	Ekim ayı	Ekim ayı
Siyah Olum Dönemi	Aralık ayı	Kasım ayının ikinci yarısı
Üretilme Şekli	Aşı ve yeşil dal çelikleri ile üretilebilir (Çelikle köklenme kabiliyeti düşük, Aşı ile çoğaltılır.)	Aşı ve yeşil dal çelikleri ile üretilebilir
Etmenlere Karşı Duyarlılığı	Isının kritik seviyeye düşmesi halinde sürgün, ince dal ve dalcıklarda kabuk çatlama, meyvelerde %90'a varan oranlarda kurumalara rastlanmaktadır.	Isının kritik seviyeye düşmesi halinde sürgün, ince dal ve dalcıklarda kabuk çatlama, meyvelerde %90'a varan oranlarda kurumalara rastlanmaktadır.

Ürünün Morfolojik Özellikleri:

<u>AĞAÇ</u>	
Kuvveti	Oldukça kuvvetli
Habitusu	Büyük yayvan dağınık bir taç oluşturur.
Taç yoğunluğu	Dallanma sık ve yaprak yoğunluğu oldukça fazladır.
Dalların Rengi	Çok yıllık dallar sütlü kahverenginde, genç dallar ise bej-yeşil renktedir.
Dalların Açılı durumu	Yaşlı dallar dar açılı 1-2 yaşındaki genç dallar ise geniş açılıdır.
Gövdenin kuvveti	Oldukça Kuvvetli
Gövde rengi	Koyu gri
Gövde Yüzeyinin Durumu	Gövde oluklu bir yapıda olup kabuk çatlaklarından dolayı pürüzlü görülür

Ürünün Yaprak Özellikleri:

Şekli	Orta, uzun, geniş, eliptik.
Üst Yüzey Rengi	Puslu,000858 (leek green) ve 0960 (spinach green) renginde.
Alt Yüzey Rengi	Gri
Orta damar	Belirgin değil, aya orta damara göre asimetric
Yan Damar	Belirsiz
Ucu	Yaprağın ortası geniş olup sap ve uca doğru daralır ve uç iğne ile son bulur.
Sap rengi	Bej-Yeşil
Ortalama Boy	53.38 mm
Ortalama En	13.38 mm
Boy/En Oranı	3.98 mm
Sap Uzunluğu	3.10 mm
Sap kalınlığı	1.00 mm

Ürünün Çiçek Özellikleri:

Somak uzunlukları	16-27 mm arasında değişir.
Ortalama somak uzunluğu	22.00 mm.
Somaktaki çiçek sayıları	1-28 arasında değişir.
Ortalama çiçek sayısı	17

Ürünün Meyve Özellikleri:

	<u>TARSUS SARIULAK ZEYTİNİ</u>	<u>SARIULAK ZEYTİN ÇEŞİDİ</u>
Büüklüğü	Orta	Orta
Şekli	Uzun silindirik	Uzun silindirik
Boyuna Simetri	Simetrik	Simetrik
Enine Simetri	Simetrik	Simetrik
En Geniş Nokta	Ortaya yakın kısımda bulunur	Ortaya yakın kısımda bulunur
Omurga Oluşumu	Yok	Yok
Ucu	Yuvarlak, memesiz.	Yuvarlak, memesiz.
Sap Cebi	Orta büyüklük ve derinlikte olup genellikle yuvarlak, bazılarında mekik şeklinde	Orta büyüklük ve derinlikte olup genellikle yuvarlak, bazılarında mekik şeklinde

Yeşil Meyve Rengi	Yeşilimsi-sarı renkte olup diğer çeşitler arasında bu tipik rengi ile ayırt edilebilir.	Yeşilimsi-sarı renkte olup diğer çeşitler arasında bu tipik rengi ile ayırt edilebilir.
Yeşil meyvede Lantiseller	Küçük noktacıklar halinde görülür.	Küçük noktacıklar halinde görülür.
Olgun Meyve Rengi	Koyu Vişne-siyah	Koyu Vişne-siyah
Olgun Meyvede Lantiseller	Çok küçük noktacıklar halinde görülür.	Çok küçük noktacıklar halinde görülür.
Olgun Meyvede Et Rengi	Koyu mor renkteki meyve eti çekirdek evine doğru açılır.	Koyu mor renkteki meyve eti çekirdek evine doğru açılır.
Olgun Meyvede Eti Sertliği	Orta Sertlikte	Orta Sertlikte
Olgun Meyvede Et Çekirdek bağlantısı	Oldukça Kuvvetli	Oldukça Kuvvetli
Ağırlığı (100 meyve)	335-438 gr arası	376.52 gr
1 kg'daki Meyve Sayısı	228-281 arası	266
Boyu	25-26 mm	24.23 mm
Eni	18,5- 19,06	14,97
Boy/En Oranı	1,10 - 1,50	1,61
%Et Oranı	78,20-80,70	71,85
%Yağ Oranı	18,72-19,56	18,84
%Nem Oranı	48,60 - 56,20	52,86

<u>ÇEKİRDEK</u>	<u>TARSUS SARIULAK ZEYTİNİ</u>	<u>SARIULAK ZEYTİNİ</u>
Büyüklüğü	Orta irilikte	Çok iri çekirdekli.
Şekli	Silindirik	Silindirik
Boyuna Simetri	Simetrik iki yanı omurgalı	Simetrik iki yanı omurgalı
Enine Simetri	Simetrik	Simetrik
En Geniş Nokta	Ortaya yakın kısımda bulunur	Ortaya yakın kısımda bulunur
Ucu	Sivri fakat iğnesiz	Sivri fakat iğnesiz
Sap kısmının şekli	Geniş yuvarlak	Geniş yuvarlak
Yüzeyi	Sap kısmına doğru derin oluklu ve pürüzlüdür.	Sap kısmına doğru derin oluklu ve pürüzlüdür.
Yüzey Rengi	Açık kahverengi	Açık kahverengi
Ağırlığı (100 çekirdek)	78-85	105,99
Meyvedeki % çekirdek oranı	19,30-21,80	28,15

Tarsus Sarulak Zeytinine Ait Bilgiler

Örnek no	Verilerin alındığı			Ort kg'daki meyve sayısı*	100 adet meyve ağırlığı*	Meyve et oranı (%) *	100 adet çekirdek ağırlığı (gram) *	Meyvedeki çekirdek oranı (%)*	Yaş örnekteki yağ oranı* (%)
	İl	İlçe	Köy						
1	Mersin	Tarsus	Küçük Kösebalcı	228	438	80,7	85	19,3	19,56
2	Mersin	Tarsus	Ereze	244	408	80,2	81	19,8	18,34
3	Mersin	Tarsus	Karadirlik	281	355	78,2	78	21,8	18,72
4	Mersin	Tarsus	Çavdarlı	242	412	80,0	82	20,0	18,48

* 4 yıllık verilerin ortalamasıdır.

Tabloya bakıldığında Sarulak zeytin çeşidi yetiştiriciliğinin yapıldığı diğer bölgelerde ürünün daha iri çekirdekli olması nedeniyle et oranları düşükken, Tarsus Sarulak Zeytininin daha küçük çekirdek yapısına sahip olmasından dolayı daha yüksek meyve et oranına sahip olduğu görülmektedir.

Fizyolojik olarak zeytin çeşitleri farklı ekolojilerde farklı bitkisel tepkiler gösterebilmektedir. Bir bölgede çok iyi verim veren zeytin çeşidi başka bir bölgede çok düşük verim ve kalite özellikleri gösterebilmektedir. Tarsus Sarulak Zeytin çeşidi Tarsus dışına çıktığında olumsuz tepkiler vermekte ve yüksek fizyolojik vasıflarını gösterememektedir. Bunun nedeni çeşidin Tarsus orijinli olmasıdır.

Üretim Metodu:

Aşılama ve çelikleme yolu ile de fide üretilir.

Dikim: Yeni bir kapama bahçe tesisi kurulmadan önce toprak tabakasının parçalanması için derin işleme yanında, zorunlu hallerde tesviye, teraslama vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken; bölgeye has meyve tadı, rengi ve kokusu için gelecekte her ağacın güneş ışığında maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Dikim aralıkları, iklim ve toprak koşullarına, ağacın yayvan alacağı taç genişliğine göre değişmekle makineli tarım yapılan bahçelerde 6x6 m, geleneksel bahçelerde ise 5x5 m'den 10x10 m aralıklarında dikimler yapılır. İdeal dikim mesafesi 7X7 metredir. Fidan çukurlarının fidan büyüklüklerine göre derinliği ve genişliği değişmektedir. Bölge şartlarına göre Aralık ayı başı itibariyle yılın ilk çeyreği dönemlerinde fidan dikimi gerçekleştirilir. Bölge şartlarında yılın 12 ayı dikim yapılabilirle beraber, ilkbahar ve sonbahar aylarında dikim yapılması daha uygundur. Dikim çukurlarının açılmasında 150 cm boyunda tam ortasında ve uçlarında kertikler bulunan dikim tahtaları kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar fidan büyüklüğüne göre 50x50 cm veya 80x80 cm boyutlarında açılır. Dikilen fidanın hızlı gelişebilmesi için çukur geniş açılır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konumlandırılır. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanlar toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulandırılır. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidan dikimi ile birlikte dikim temel çukurlarına temel gübreleme (yanmış sadır gübresi) yapılır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak tahlili yaptırılır. Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir. Dikimden sonra fidandaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlama yapılır. İlk birkaç yıl muhakkak sulama yapılması gerekir. Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir. Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda çapa yapılmalıdır. Sarulak ağacı hastalık ve zararlılara karşı mukavemetlidir, bu sebeple organik üretime uygundur. Sarulak ağacı taç yayvan olması nedeniyle fidanlara gelişmesine bağlı olarak 2 veya 3 yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır. Hasat elle yapılmalı zeytinler kasalara toplanmalı ve bu şekilde nakil edilmelidir.

Zeytinin İşlenmesi: Zeytinler, meyve kabuğu renk skalasına göre kabuk rengi koyu yeşilimsi - sarı veya koyu yeşil olduğu dönem ile siyah tüketim için meyve kabuğu rengi siyahımsı olduğu dönemde yıllara göre değişmek ile birlikte 1 Ekim-30 Kasım tarihleri arasında makine kullanılmadan el ile toplanır. Bu dönemde zeytinler orta seviyede yağlanmıştır. Zeytinler hasat sırasında darbe almamış, yüzeyi düz ve pürüzsüz olan, herhangi bir hastalık ve zararlı kaynaklı leke taşımayan zeytinlerden ayrıştırılır. Bu konuda Türk Gıda Kodeksinde yer alan sınıflandırmadaki tolerans değerleri geçerlidir. Ayrıştırma işleminden sonra zeytin, ham olarak çizilir veya tokaçla kırılır ya da doğaal hali ile tatlandırma işlemi gerçekleştirilir.

Hızlı Tüketim:

Hızlı tüketim amacıyla gerçekleştirilen tatlandırma doğal içme suyunda yapılır ve hiçbir şekilde kimyasal eklenmez, ısıtma işlemi uygulanmaz ve tuz çözeltisi hazırlanmaz. Zeytinler ham olarak çizilip veya tokaçla kırılanlarda her gün suyu yenilenerek 5-7 gün içinde tüketime hazır hale gelir. Bu şekilde sofralık tüketim yapılabilmesi için sadece Tarsus iklimi ve ekolojisinde yetişen Tarsus Sarıulak Zeytini olması gerekir.

Bunun dışında daha ileri bir tarihte tüketilecek ise içme suyu ile hazırlanan % 5-10 arasında değişen oranlarda tuz çözeltisi ile tatlandırmaya alınır. Bu şekilde tatlandırmaya alınan zeytin muhafaza süresince suyu değiştirilmez ve tuz haricinde hiç bir katkı maddesi katılmaz. Bu şekilde yaklaşık 10-12 ay ürün muhafaza edilebilir. Soğuk bir yerde muhafaza edilirse bu süre daha da uzun olur.

Denetleme:

Tarsus Sarıulak Zeytini üretiminin uygunluk kontrolleri Mersin Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tarsus İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Tarsus Ticaret Borsası, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası, Tarsus İlçesi Zeytin Platformu'nun 2 üyesi ile ÇKS kaydı olan bir üretici koordinasyonunda zeytin konusunda uzman en az yedi kişiden oluşan bir komisyon tarafından yapılacaktır. Denetim mercii, denetimlerini ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetim mercii gerekli görmesi halinde Mersin Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nün Laboratuvar ve ekipmanlarını kullanacak ve bundan doğan ücretler Tarsus Ticaret Borsası, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanacaktır.

Denetim mercii Toplanma ve Denetleme Şartları: Denetim mercii her yıl hasat döneminde (Ekim-Kasım aylarında) bir defa toplanır ve coğrafi işarete konu ürünü kapama ve organik üretim yerlerinden numune toplayarak meyve özelliklerine, fizyolojik özelliklerine, morfolojik özelliklerine, yaprak, çiçek, et oranı ve çekirdek özelliklerine bakarak test eder ve gözlemlerini rapor haline getirir. Denetim mercii denetleme ile ilgili tüm giderleri Tarsus Ticaret Borsası, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası tarafından müşterek karşılanır. Denetim mercii toplanması için Denetim merciiine uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapılır. Toplantı yeri bu çağrı yazısında bildirilir.

Denetim merciiinin Acil Toplanması: Tarsus Sarıulak Zeytini ibaresinin Tarsus Sarıulak Zeytini coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünler üzerinde kullanılması ve bunun şikâyeti yoluyla Tarsus Ticaret Borsası'na veya Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirilmesi halinde denetim merciiine uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara 'Acil' başlıklı resmi yazı gönderilir, Denetim merciiinin acil olarak toplanması sağlanır. Denetleme sonuçları denetim mercii tarafından rapor haline getirilerek işlem tesis edilmiş olur.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.