

No: 849 – Menş e Adı

FETHİYE KAYA İNCİRİ

Tescil Ettiren

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 849
Tescil Tarihi	: 11.08.2021
Başvuru No	: C2020/118
Başvuru Tarihi	: 05.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Kaya İnciri
Ürün / Ürün Grubu	: İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşyaka Mahallesi 144. Sokak No:119/1 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili Fethiye ilçesi Kayaköy, İncirköy ve Üzümlü Mahalleleri ile Seydikemer ilçesi Kayadibi, Bağlıağaç, Çukurincir, Dodurga, İzzettin ve Yaka Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Fethiye Kaya İnciri ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Kaya İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Kaya İnciri (*Ficus carica L.*), siyah renkli, ince kabuklu, küçük, içi kırmızı renkte çok tatlı bir meyvedir. Hem yaş hem de kurutulmuş hali piyasaya verilir. Hasadı genellikle ağustos ve eylül aylarında olur. Hasat sırasında dalında bekletilerek kurutulan Fethiye Kaya İnciri, çoğunlukla ikinci bir işleme tabi tutulur. Mersin dalı ve kekik yapraklarıyla kaynatılan suya batırılıp çıkarılan incirler tekrar kurutulur ve mersin yapraklarıyla birlikte muhafaza edilir.

Fethiye Kaya İnciri ağaçları, birçok gövdenin gelişmesiyle oluşan ocak şeklinde yetiştirildiğinden her ocakta yaşları birbirinden farklı gövdeler bulunur ve böylece çok uzun yıllar aynı yeri muhafaza ederek yetiştirilir.

Fethiye Kaya inciri; Akdeniz iklimi görülen coğrafi sınırdaki yıllık ortalama sıcaklığın 18-20°C olduğu, sıcaklığı 9°C'nin altına düşmeyen yerlerde yetişir. Kurutma döneminde (ağustos - eylül) 30°C'ye kadar çıkan ortalama sıcaklık ister. Yazları kurak, uzun ve sıcak, kışlar ise yağışlı, ılık ve kısa olan coğrafi sınırdaki yazın 30-40°C kışın ise genellikle 10 °C'nin üzerinde olan sıcaklıklar, incir yetiştiriciliğine çok uygundur. Ayrıca yağışların kasım-haziran aylarında olması, kurutma mevsimi olan ağustos-eylül aylarının yağışsız ve bulutsuz geçmesi büyük avantaj sağlar.

Yazın sıcak olması, kaya inciri meyvesinin gelişimi, meyvenin olgunlaşma dönemindeki gece gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ise incir meyvesinin kabuk ve iç renginin oluşmasında etkili olur. Ayrıca bu özellikler, Fethiye Kaya İncirinin şeker miktarını ve aroma oluşumunu etkiler. Fethiye Kaya İncirinde hakim şeker glikoz ve fruktoz olup çok düşük oranlarda sakkaroz bulunabilir. Toplam şeker miktarı yaklaşık olarak yaş Fethiye Kaya İncirinde 12 g/100 g, kuru Fethiye Kaya İncirinde ise 40 g/100 g'dır. Fethiye Kaya İnciri ağacı; 1-1,5 m derinlikte, alüvyal, kumlu-killi, yeterli organik materyal, potasyum ve kirece sahip, pH'ı 6-7,8 olan nötr veya nötre yakın topraklarda yetiştirilir.

Tablo 1: Fethiye Kaya İnciri Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

	<u>Meyve ağırlığı</u> (g)	<u>Su miktarı</u>	<u>Su aktivitesi</u>	<u>SÇKM</u> <u>Miktarı (%)</u>	<u>TA miktarı (g</u> <u>sitrik asit/100 g)</u>
Yaş Fethiye Kaya İnciri	21,66 – 31,68	72,74 - 74,81	0,905 - 0,926	16,39- 18,30	0,38 - 0,62

Kuru Fethiye Kaya İnciri	9,58 - 11,61	21,09 - 23,13	0,643 - 0,685	61,90- 66,14	0,70 - 0,89
--------------------------	--------------	---------------	---------------	--------------	-------------

Tablo 2. Fethiye Kaya İncirinin yaş ve kuru meyvelerinin toplam fenol miktarı ve antioksidan aktivitesi

	Toplam fenol miktarı (mg GAE/100 g)	Antioksidan aktivitesi (µmol TE/g)
Yaş Fethiye Kaya İnciri	109,87 - 132,62	11,52 - 14,96
Kuru Fethiye Kaya İnciri	133,95 - 178,19	12,17 - 16,41

Üretim Metodu:

Fethiye Kaya İnciri üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

İlekleme / Boğa Asma

Fethiye Kaya İnciri ağaçlarında meyvelerin tutulabilmesi ve gelişebilmesi için erkek incir (ilek) meyvelerindeki çiçek tozlarının ilek arıcığı adı verilen *Blastophaga psenes* tarafından incire taşınması gerekir. Bu aşamada erkek ağaçlarda bulunan ve yörede “boğa” adı verilen erkek meyveler, dut ağacının ince yaş filizlerine, bitki saplarına veya ipe dizilir ve çiçek tozlarının olgunlaştığı dönemde boğalar dişi ağaçlara asılır. Bu ilekleme işlemine, yörede “boğa asma” denir. İlekleme/boğa asma işlemi, bölgede genelde mayıs sonu-haziran ayının ilk haftasında yapılır. İlekleme/boğa asma aşamasında kullanılacak erkek incire ait meyveler; ceviz büyüklüğünde ve parlak renktedir. Dişi incir meyveleri ise fındık büyüklüğündedir. Genel olarak her filizde 8-10 adet boğa meyvesi bulunan ilekler Fethiye Kaya İnciri ağacının farklı yönlerine asılır.

Toprak işleme

Fethiye Kaya İnciri bahçelerinde toprak işleme; farklı zamanlarda kış yağışlarından faydalanmak, yabancı otların incir ağacı ile su ve besin maddesi rekabetini azaltmak ve hasat öncesi yabancı ot ve toprak, taş ve benzeri oluşumları gidererek düzgün zemin oluşturmak amacı ile toprak tavda iken fazla derin olmayacak şekilde sürülerek yapılır.

Gübreleme

Fethiye Kaya İncirine ocak-şubat aylarında gübre verilir.

Sulama

Fethiye Kaya İnciri ağaçlarının sulama isteği yıllık 550-625 mm arasında olup yağışların 550 mm'nin altına düşmesi durumunda sulama yapılır. Bölgedeki yağış miktarı, sulama yapılmadan incir ağaçlarından yeterli verim ve kalitenin elde edilebilmesine imkan verir. Bu nedenle bölgede sulama yapılmadan da incir yetiştiriciliği yapılabilir. Fakat yetersiz yağış var ise sulama yapılmalıdır.

Budama

Fethiye Kaya İnciri ağaçlarında daha çok ve kaliteli ürün almak için budama yapılır. Yörede kış ılık geçtiği için sonbahardan ilkbahar aylarına kadar budama yapılabilir. Budama yapılırken; incir ağaçlarının tacında bulunan hastalıklı dallar, sıkışıklık yaratan dallar, obur dallar, kırık ve çatlak dallar kesilerek çıkartılır. Budama her yıl yapılarak ağacın gelişmesi kontrol edilerek meyve verecek yeterince gelişmiş tek yıllık sürgünler elde edilmesi sağlanır.

Gençleştirme budaması

Coğrafi sınırdaki birçok Fethiye Kaya İnciri ağacı yaşlı ve üründen düşmüştür. Ancak ana gövdelerinden sağlıklı ağaçlara gençleştirme budaması uygulanır. Bu budama şeklinde ana dallar, gövdenin üzerinden kesilerek uzaklaştırılır ve yeni oluşan sürgünlerden yeni ana dallar oluşturularak ağaca yeni şekil verilir. Böylece ağaç gençleştirilmiş olur.

Hasat

Fethiye Kaya İnciri meyveleri genellikle ağustos ayının ikinci haftasından eylül ayının ikinci haftasına kadar sofralık olarak değerlendirilir. Ağacın dallarından koparılarak yenen yaş incire yörede “palamut” adı verilir.

Kurutma

Olgunlaşan meyveler ağaç üzerinde beklerken su kaybederek yumuşayıp, büzüşmeye başlar. %30-50 nem içeriğine sahip buruk incir meyveleri kerevet veya toprak yüzeyine serilen örtülerin üzerinde nem oranı %24'lerin altına düşünceye kadar güneş altında kurutulur. Kurutma işlemi hava koşullarına bağlı olarak genellikle 5-7 gün sürer. İncir meyveleri kurutulduktan sonra sergiden alınarak küfelere koyulur. Küfeler kargıdan yapılır, coğrafi sınırdaki bu sepete "çingene sepeti" denir.

Bandırma işlemi

Coğrafi sınırdaki, çoğunlukla güneşte kurutulan incire "bandırma" adı verilen ikinci bir işlem uygulanır. Bandırma işlemi için büyük kazanlarda su kaynatılır, taze yapraklı mersin dalı ve kekik ilave edilip demlenmesi beklenir. Kuru Fethiye Kaya İncirleri, yaklaşık 4-5 kg'lık sepetlerin içine konularak kaynamakta olan suya batırılır ve yaklaşık 5-10 dakika haşlanır.

Bandırma İşlemi Sonrası Kurutma

Bandırma işlemi sırasında incirlerin çektiği suyun uzaklaştırılması amacıyla ikinci bir kurutma yapılır. Bu aşamada incirler, bezlerin üstüne serilerek kontrollü biçimde yaklaşık 1-2 gün kurutulur.

Muhafaza

Kuruyan incirler, gıda ile teması uygun ahşap kasaların içine; incir sıralarının aralarına mersin yaprağı ve üzerlerine bez konularak bastırılarak dizilir. Bu şekilde sıkıştırılan incirler, depolarda serin ve kuru ortamda kış boyu saklanır. Kraft kağıt ya da plastik poşet içerisinde hava almayacak şekilde paketlenerek piyasaya sunulur.

Fethiye Kaya İncirlerinin yüzeyinde, muhafaza süresinin uzunluğuna bağlı olarak şeker kristalleri oluşur ve beyaz görünüm alır. Muhafazada uygulanan bir başka yöntem ise; bandırma işlemi yapılan incirlere, az miktarda un serpilerek bekletilmesidir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Fethiye Ticaret Odası, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Seydikemer Belediyesi, Seydikemer İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Fethiye Belediyesi, Seydikemer Ziraat Odası, Fethiye Ziraat Odasından konuyla ilgili uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 7 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle hasat zamanı ve kurutma koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ile Fethiye Kaya İnciri ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.