

No: 1212 – Menş e Adı

SİMAV EYNAL DOMATESİ

Tescil Ettiren

KÜTAHYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1212
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/018
Başvuru Tarihi	: 18.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Simav Eynal Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mahallesi Kütahya Tavşanlı Karayolu Bulvarı No: 34 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili Simav ilçesi
Kullanım Biçimi	: Simav Eynal Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ile menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Simav Eynal Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Simav Eynal Domatesi; Kütahya'nın Simav ilçesinde jeotermal seralarda topraksız tarım yöntemiyle yetiştirilen *Solanum lycopersicum* L. türüne ait Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domatestir.

Simav Eynal Domatesinin meyve şekli basık yuvarlak ve hafif lobludur. Meyve kabuğu ince ve parlak koyu kırmızı renktedir. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Sulu yapıda olup mayhoş bir tada sahiptir. Meyve ağırlığı en az 260 g olmakla birlikte 1000 g'a kadar da gelişim gösterebilir. 30 güne kadar varan uzun raf ömrü sebebiyle yola dayanımı kuvvetlidir.

Simav ilçesi, ılıman iklim (kıyı Ege) ile karasal iklimin (İç Anadolu) özelliklerinin yaşandığı geçit bölgesinde yer alır. Simav'da yıl boyu genel olarak ılıman iklim hissedilir ancak yaz ve kış aylarında gece gündüz arasındaki sıcaklık farkı yüksektir. Sıcaklık farkıyla birlikte, ilçenin deniz seviyesinden yüksekte oluşu bitki gelişiminin yavaş olmasına neden olurken bu durum, Simav Eynal Domatesinin meyve kabuğunun ince, kuru maddesinin yüksek, tat ve aromasının yoğun olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki jeotermal seralarda yetişen domatesler, sıcaklık farkının neden olduğu olumlu etkilerden en iyi düzeyde faydalanırken, iklim şartlarının olumsuz etkilerinden korunur.

Simav Eynal Domatesi, topraksız tarım yöntemiyle yetiştirildiğinden besin ve nem düzeyleri kontrollüdür. Besin elementleri bitkiye, bitkinin alabileceği formda ve kolay erişebileceği şekilde verildiğinden bitki kökleri çok fazla büyümmez, karışmaz ve kök büyütme harcanan enerji meyve gelişimine aktarılır. Buna ek olarak toprak kaynaklı yabancı otlar, zararlı böcekler ve hastalıklar Simav Eynal Domatesinde görülmez.

Jeotermal seracılık yöntemi ile yetiştirilen Simav Eynal Domatesinde, 1 Ocak-30 Haziran ve 1 Temmuz-31 Aralık tarihleri arasında olmak üzere yılda iki sezon ürün alınır. Domatesler, hiçbir dönem çok sığağa ve soğuğa maruz kalmaz. Sera içi sıcaklık 10-30°C, nem oranı %60-65'tir. Tozlaşma, Bombus arıları ile doğal yöntemlerle gerçekleştirildiğinden, üretimde hormon kullanılmaz.

Simav Eynal Domatesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Simav Eynal Domatesinin Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)	En az %4
pH Değeri	4,5-5,5
Meyve Eni	En az 90 mm
Meyve Boyu	En az 60 mm

Üretim Metodu:

Simav Eynal Domatesinin üretiminde Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domates kullanılır. Üretim, jeotermal seralarda 1 Ocak-30 Haziran ve 1 Temmuz-31 Aralık tarihleri arasında olmak üzere yılda 2 kez ürün alınacak şekilde gerçekleştirilir.

Sera Kurulumu

Simav Eynal Domatesinin yetiştirildiği seralar; jeotermal ısıtma yöntemiyle ısıtılan, çatı ve yan havalandırma sistemleri ile bitki besleme ve sulama sistemlerine sahip modern seralardır. Yan yüksekliği 3 m ve çatı yüksekliği 4,5 metre olacak şekilde oluşturulur. Çatı örtüsü UV korumaya sahip materyallerle kaplıdır.

Fide Dikimi

Bitkileri ve bitki kök sistemlerini desteklemek için genellikle kum, turba, vermikülit, perlit, hindistan cevizi kabuğu (cocopeat), kaya yünü veya genişletilmiş kil agregası gibi yetiştirme ortamları kullanılır. Genellikle Antalya ilinde bulunan fideliklerden sağlanan fideler, dikim ortamlarına 1,5 m x 0,45 m düzende dikilir. İlk sezon için fide dikimi 15 Ocak-15 Şubat tarihleri arasında, ikinci sezon için fide dikimi 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında gerçekleştirilir.

Besleme ve Sulama

Sulama ve bitki besleme sistemlerinden gelen başlık, her bir fide için ayrı ayrı yetiştirme ortamına saplanır. Bitkinin yetiştirme dönemine uygun, ziraat mühendisleri tarafından belirlenmiş bitki besleme programları sisteme yüklenir. Ortamdaki sıcaklık, nem ve hava akımı sensörlü otomatik kontrollerle sağlanır. Sera içi sıcaklık 10-30°C, nem oranı %60-65'tir. Periyodik olarak damlama sulama yöntemi ile sulama yapılır.

Budama

Her bir fide; bir kök ve iki gövdeli olarak yetiştirilir. Gövdelerde haftalık olarak yan dal uç alma işlemi uzunluk 4-5 cm iken yapılır. Salkımlar hasat edildikten sonra yaprak budaması yapılır ve gövdedeki büyüme uçları körlenir. Böylece üretim sezonu süresince bitkinin genç ve verimli kalması sağlanır.

Zirai Mücadele

Sezon aralarında, sera içindeki sap, kök gibi bitki kalıntıları ile eskimiş sulama ve besleme boruları gibi materyaller fiziksel olarak temizlenir. Domates güvesine karşı mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar ile Tarım ve Orman Bakanlığı talimatlarına uygun şekilde sera içi ilaçlanır ve seralar havalandırılır. Üretim döneminde, çeşitli hastalık ve zararlılara karşı yine talimatlara uygun şekilde düzenli olarak ilaçlama yapılır.

Hasat

Simav Eynal Domatesi, koyu kırmızı renge ve en az 260 g ağırlığa ulaştığında elle hasat edilerek gıda ile temasa uygun kaplara zedelenmeyecek şekilde konur. Bir yetiştiricilik döneminde her gövdeden 7-8 salkım olmak üzere, her kökten 14-16 salkım ürün alınır. Simav Eynal Domatesinin ilk hasadı nisan ayında başlayıp haziran ayının ortasına kadar, ikinci hasadı ekim ayında başlayıp aralık ayının ortasına kadar devam eder.

Hasat edilen Simav Eynal Domatesi aynı gün içinde piyasaya arz edilir. 30 güne kadar varan uzun raf ömrü sebebiyle yola dayanımı kuvvetlidir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Simav İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden oluşan konuda uzman en az 3 kişilik 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 Kütahya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimin coğrafi sınırdaki yer alan jeotermal seralarda gerçekleştirilmesi.
- Özellikle üretimde kullanılan domates çeşitleri, sera kurulumu, fide dikimi ve hasat bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün ağırlığının en az 260 g, renginin ise koyu kırmızı olması.
- Simav Eynal Domatesi ibaresi, logosu ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.