

**No: 90 – Menş e Adı**

**AYDIN İNCİRİ**

Tescil Ettiren  
**AYDIN TİCARET ODASI**

Bu coğ rafi iş aret, 20.07.2006 tarih ve 26234 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğ rafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğ ince 20.07.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İlanı:**

17.08.2020 tarih ve 83 sayılı Bülten

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 90   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 20.08.2007   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2003/026  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 09.12.2003   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Aydın İnciri   |
| <b>Ürün Adı</b>                | : İncir  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Menşe adı  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Aydın Ticaret Odası  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Ürgenpaşa Cad. No:13 AYDIN   |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Aydın iline bağlı tüm ilçeler ve köyleri   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Aydın İnciri ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Aydın İnciri, *Ficus carica* (Anadolu inciri) Sarılop çeşidi, kurutmalık olarak değerlendirilen incirdir.

#### **Kuru Meyve Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:**

Şekli: Yuvarlakça, armutsu şekil

Kabuk: İnce kabuklu

Renk: LAB skalasında "L" değeri 60 – 80 arası

Boyut: Kilogram başı meyve sayısı ortalama 45-65 adet

Nem: % 22-24

Suda çözünebilir kuru madde (SÇKM):% 75-80

**Organoleptik özellikleri:** Düzgün yapılı ve iri boyutlu, içi yoğun ballı ve kıvamlı bir görüntüde, ağızda kendine has yoğun bir aroma bırakan ve tatlı kokulu.

Aydın İnciri üretimi yapılan coğrafi sınırdaki kışlar ılık, yazlar sıcak ve kuraktır. Yıllık ortalama sıcaklık 18-20°C'dir. Aydın İnciri, meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) 30-32°C sıcaklıklara gereksinim duyar. Bu dönemde bölgedeki yüksek sıcaklıklar Aydın İncirinin en iyi kalitede kurumasını sağlar. Optimal yıllık yağış 625-670 mm'dir. Kurutma yönünden Ağustos-Eylül arasındaki meyve olgunlaşma ve kurutma sezonu yağışsız ve bulutsuz geçmelidir. Bölgede Ağustos-Eylül aylarında düşen ortalama toplam yağış miktarı 4,1-9,8 mm arasında değişir. Aydın İnciri kurutmalık olarak değerlendirilen bir çeşit olup için kurutma mevsiminde bölgedeki bağıl nem düzeyi kaliteyi etkileyen önemli bir faktördür. Nemin az olması meyve kabuğunun kalın olmasına, fazla olması meyve renginin koyulaşmasına, meyvenin çatlamasına neden olur ki bunlar önemli kalite kayıplarına neden olur. Kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) sıcaklığın öğle saatlerinde maksimum düzeylerde seyretmesi nedeniyle bağıl nem oldukça düşüktür, sabah ve akşam saatlerinde yükselen bağıl nem ise meyvelerin bir miktarda nem kazanmasını sağlar ve kabuğun kalın olmasını engeller. Aydın İncirinin üretiminin yapıldığı coğrafi sınırdaki öğle saatlerinde ortalama olarak %32-37 arasında değişen hava bağıl nemi gece %50-65, sabah %72-79 düzeyindedir. Bu değerler incir kurutulması için optimum düzeydedir.

Aydın İncirinin ayırt edici özelliklerini etkileyen önemli faktörlerden birisi de olgunlaşma ve kurutma döneminde esen hakim rüzgarlardır. Ağustos-Eylül aylarında kuzeyden esen poyraz ve batıdan esen deniz meltemi rüzgârları, Aydın İncirinin kuruması için uygun ortam oluşturur. Bölgenin toprak yapısı derin (1-1,5 metre), kumlu-killi, organik materyal zengindir. Toprağı oluşturan ana materyal gnays-şist ve gnays ana kayasından meydana gelmiştir. Taban suyu seviyesi 2 metreden aşağıdadır. PH değeri 6-7.8 olan nötr yada nötre yakındır. Bölgenin toprak özellikleri incir üretimi için çok elverişlidir.

Binlerce yıldır coğrafi sınırdaki yetiştirilmekte olan Aydın İncirinin hasadı ve kurutulması, asırlardır geleneksel yöntemlerle yapılır. Aydın İncirinin yetiştiriciliği için arazi hazırlama, budama, ilekleme tecrübe ve uzmanlık isteyen işlerdir. Arazi işleme sırasında kullanılan makinelerin seçimi, budamanın meyve kalitesi ve meyve verimine etkileri göz önünde tutularak yapılması gerekir. Döllenme, Aydın İnciri için son derece önemlidir. Hasat işlemleri de çok itina gerektirir. Ağaçların altından fazla bekletilmeden buruk incirlerin toplanması, kerevitlere taşınması sırasında meyvelerin üst üste gelip, birbirlerinin kalitelerini bozmaması gerekir. Bölge halkı küçük yaşta incir yetiştirme inceliklerini öğrenir ve yeni nesillere aktarmaya devam eder. Bu şekilde çocukluktan bilgilenen, sürekli aileleriyle incirin yetiştirilmesi, hasadı ve kurutulması işlemlerinde görev alan çocuklar geleceğin tecrübeli personeli ve uzman üreticileri olur.

### **Üretim Metodu:**

#### Üretim

**Arazi Hazırlığı:** İncir ağacı yetiştirilecek arazide öncelikli olarak, arazi ıslahı sorunları çözümlenir. Bahçe toprağı dikimden önce 2-3 kez derince sürülür. Arazi eğimi %3'ü geçtiğinde, kontur dikim yapılır, eğimi %5'i geçen yerlerde ise eğimin durumuna göre 10-15 metre aralıklarla tutma duvarları, teraslar yapılır.

**Dikim:** İncir fidanları en uygun olarak kış dinlenme devresinde yani yaprak dökümü ile ilkbaharda yeniden su yürümesi arasında kalan devrede dikilir. Sonbahar dikiminin yapılmadığı durumlarda dikim, kış sonu-ilkbahar başında Şubat veya Mart aylarında yapılır.

**Budama:** Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyüme ve verimlerinde artış sağlanır.

**Bakım ve Gübreleme:** Bahçeler, sonbaharda bir ve ilkbaharda iki olmak üzere en az üç kez sürülür. Sonbaharda toprak işleme, incir hasadının tamamlanmasından sonra yapılır. Sonbahardaki toprak işleme daha derin yapılır. İlkbaharda toprak işleme, toprağın tav durumuna bağlı olarak Mart ayında yapılır. İşleme derinliği 15 cm civarındadır. Gerekli miktarda azot, potasyum ve fosfor ile gübreleme yapılır.

**İlekleme:** Döllenme, 5-20 Haziran arasında olgunlaşmış iri fındık büyüklüğüne ulaşan erkek incir ağaçlarından alınan ilek meyveleri toplanıp, dişi ağaçlara asılması şeklinde yapılır. Olgunlaşmış ilek meyveleri, sabah erken ve akşamüzeri geç saatlerde toplanır. Toplanan ilekler, dişi incir ağacı üzerindeki dallara yeterli miktarda ve düzenli olarak asılır.

#### Hasat

Belli bir olgunluğa gelen ve kuruyan incirler ağaçtan kendiliğinden düşerler. Bu incirlere buruk incir adı verilir. Buruk incirler tecrübeli personel tarafından elle tek tek toplanır. Kuru incir hasadı her gün düzenli olarak yapılır. Toplama işleminde hurda incirler ve iyi kaliteli incirler ayrı kaplara toplanır. Toplanan incirler derin olmayan sepetlerle kerevitlere taşınır. Taşıma sırasında incirlerin ezilip birbirlerini kirletmemesi kalitesi açısından çok önemlidir.

#### Kurutma

Hasat edilen incirler bahçenin sürekli güneş alan ve havadar bir yerine yerleştirilmiş kerevitlere tek sıra halinde serilir. Kerevette kurumakta olan incirler tecrübeli personel tarafından sabahın erken veya öğleden sonranın geç saatlerinde olmak üzere her gün gözden geçirilir. Akşam olduğunda incir haşerelerine ve olası çığe karşı üst üste yığılarak üzeri örtüyle kapatılır. Sabahın erken saatlerinde tekrar tek sıra halinde serilir. Kurumuş incirler sergiden alınır, kalite sınıflarına ayrılmış olarak depolanır

**Denetleme:**

Denetim mercii Aydın Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Aydın Ticaret Odasından 2 yetkili, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 temsilci, İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden 1 temsilci olmak üzere toplam 4 kişiden oluşur. Ürün hakkında bilgi sahibi konusunda uzman kişilerden oluşturulacak denetim mercii tarafından yılda bir kez denetim yapılır. Şikâyet veya şüphe üzerine denetim mercii toplanarak denetim gerçekleştirir. Denetimler firmalarla görüşme, mevcut dokümanların incelenmesi ve tesis ziyareti şeklinde gerçekleştirilir. Denetim masraflarının tamamı, denetimi yapılan firmalar tarafından karşılanacaktır. Denetimlerde aşağıda belirtilen hususlar denetlenir.

- Ürünün tescilde belirtilen coğrafi sınırdaki üretilmesi
- Meyve özellikleri
- Aydın İnciri logosunun 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.