

No: 90 – Menş e Adı

AYDIN İNCİRİ

Tescil Ettiren
AYDIN TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 20.07.2006 tarih ve 26234 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 20.07.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

17.08.2020 tarih ve 83 sayılı Bülten

02.05.2025 tarih ve 196 sayılı Bülten

Tescil No	: 90
Tescil Tarihi	: 20.08.2007
Başvuru No	: C2003/026
Başvuru Tarihi	: 09.12.2003
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın İnciri
Ürün Adı	: İncir
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Aydın Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ürgenpaşa Cad. No:13 AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın iline bağlı tüm ilçeler ve köyleri
Kullanım Biçimi	: 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 olup sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilen incirdir.

Ağaç özellikleri: 7-8 metre yükseklikte 8-9 metre genişliktedir. Dalları seyrek ve gövdesinde çok sayıda yumru bulunur. Yaprakları büyük ve genellikle derin dilimli ve beş parçalıdır.

Yaş meyve fiziksel özellikleri: Meyve ağırlığı ortalama 60-70 gram, çapı ise 55-60 milimetre arasında değişir. Meyve şekli uzun ovaldir. Meyve indeks değeri (genişlik/uzunluk) 0,85 olup yuvarlak ve basıkça şekillidir. Meyve kabuğu ince (ortalama 1,17-1,34 mm) yapılıdır, sarı renklidir ve kolay soyulur. Pulp rengi, amber ile sarı renk arasındadır.

Yaş meyve kimyasal özellikleri: Meyvenin ortalama pH değeri 5'tir. Toplam asitlik %1, suda çözünür madde %21, toplam kuru madde %23-24 ve indirgen şeker %21'dir. Sarılop meyveleri çok iyi görünüşlü, çok tatlı ve hissedilir derecede hoş kokuludur.

Kuru meyve fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Şekil: Yuvarlakça, armutsu

Kabuk: İnce kabuklu

Renk: LAB skalasında "L" değeri 45-70 arasında; sarımsı kahverengi

Boyut: Kilogram başı meyve sayısı ortalama 35-65 adet

Nem: %26'dan düşük olmalı, aşırı kuru olmamalıdır.

Suda çözünabilir kuru madde (SÇKM): %60-80

Organoleptik özellikler: Düzgün yapılı ve iri boyutlu, içi yoğun ballı ve kıvamlı bir görünüme sahiptir. Ağızda kendine has yoğun bir aroma bırakır ve fermente koku içermez.

Büyük ölçüde kurutmalık olarak değerlendirilen Sarılop çeşidi, kışları ılık, yazları sıcak ve kurak olan, yıllık ortalama sıcaklığı 18-20 °C arasında değişen bölgelerde yetişir. Meyve oluşumundan hasat sonuna kadar (mayıs-

ekim aylarında) daha yüksek sıcaklıklara ihtiyaç duyar. Ağustos-eylül aylarında, meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde 30 °C sıcaklık ister. Aydın ilinin, meyve oluşumundan hasat sonuna kadar olan mayıs-ekim aylarındaki yıllık ortalama sıcaklığı 30,7 °C'dir. Kurutma dönemindeki (ağustos-eylül) ortalama maksimum sıcaklık ise 32,6 °C'dir. Aydın'ın sahip olduğu bu sıcaklık değerleri, Aydın İncirine optimal yetiştirme koşulları sağlar. Aydın'da yıllık ortalama yağış miktarı 672,7 mm olup, bu değer Sarılop çeşidi incirin minimum yıllık yağış isteği olan 625 mm'yi karşılamaktadır. Bununla birlikte, incirin olgunlaşma ve kurutma sezonu olan temmuz-eylül aylarında havanın yağışsız ve bulutsuz geçmesi, meyve kalitesini artırır. Özellikle kurutma dönemi itibarıyla, Temmuz ayında 0,9 gün, Ağustos ayında 0,6 gün ve Eylül ayında 1,8 yağmurlu gün sayısı Aydın, incirin kurutulması için elverişli koşulları sağlar. Aydın'da hava bağıl nemi ve rüzgârların etkisi, incirin kaliteli bir şekilde kurutulması için önemli faktörlerdir. Kurutma döneminde bağıl nemin %40-45 seviyelerinde olması idealdir. Aydın ilinde ortalama hava bağıl nemi %59,8'dir. Asıl önem taşıyan kurutma döneminde (ağustos-eylül) ise, gündüzleri %40-45 oranında gerçekleşen hava bağıl nemi, geceleri ise %52,5 olarak gerçekleşir. Topografik yapının nemli deniz havasını iç bölgelere, kuru havanın ise kıyı bölgelerine taşınmasına izin verir yapıda (dağların denize dik olması) olması nedeniyle, Büyük ve Küçük Menderes havzasında hakim olan rüzgar sistemleri, kaliteli kurutmalık incir yetiştiriciliğinin burada sınırlı kalmasında en önemli rolü üstlenir. Öğleden önce kuzeyden esen ve "gümüşkanat" adı verilen poyraz, incirlerin olgunlaşması ve kuruması açısından büyük önem taşır. Öğleden sonra ise batıdan esen nemli deniz rüzgârı "ımbat," meyvenin irileşmesi ve ince kabuklu olması üzerinde etkili olur. Bu iki rüzgârın nöbetleşe ve dengeli şekilde esmesi arzu edilir. Aydın'da üç meteoroloji istasyonu (Aydın merkez, Nazilli, Sultanhisar) verileri incelendiğinde, yaz aylarında (haziran, temmuz, ağustos) incirin olgunlaşmasını ve dalında buruklaşmasını sağlayan karasal etkili (doğudan gelen) ve denizsel etkili (Ege Denizi'nden gelen) rüzgârların farklı zamanlarda eserek karşılıklı etki oluşturdıkları görülür. Denizsel kökenli hakim rüzgarlar, karasal rüzgarlara kıyasla biraz daha fazla etkilidir. Aynı dönemde denizden esen nemli ve serin rüzgârlar ile karadan esen kuru ve sıcak rüzgârların karşılıklı olarak etkili olduğu Aydın ili, yağış, bağıl nem ve rüzgâr karakteristikleri bakımından sofralık ve kurutmalık Aydın İnciri yetiştiriciliği için ideal bir bölgedir. Aydın İnciri üretiminde kullanılan Sarılop çeşidi, çok nemli olmayan, derin, kumlu-killi, organik materyal ve kirece sahip topraklarda gelişim gösterir. Toprak tuzluluğuna az dayanır. Sodyum ve bor minerallerinin aşırısına duyarlıdır. Kireççe zengin topraklarda iyi gelişir. Aydın İnciri yetiştiriciliği yapılan toprakların pH değeri 6,51-7,50 arasında ya da 7,51 ve biraz daha yüksek seviyededir. Topraklar genel olarak kırmızı kahverengi Akdeniz toprakları, kahverengi topraklar, kırmızı kestane rengi topraklar olarak sınıflandırılır. Bunlar az, orta ve bol kireçli toprak niteliği taşır. Bu alanda toprak derinliği sıg (20-25 cm) ile derin (90 cm+) arasında değişen bir yapı gösterir. Aydın'ın genel toprak özellikleri, Aydın İnciri için elverişli yetiştirme koşullarını sağlar.

Üretim Metodu:

Arazi hazırlığı: İncir ağacı yetiştirilecek arazide öncelikle arazi ıslahı sorunları çözülür. Arazi, dikimden 20-30 gün önce sonbahar yağmurları yağdıktan ve toprak tavlandıktan sonra derin sürüm yapılarak hazırlanır. Arazi eğimi %3'ü geçtiğinde, kontur dikim yapılır. Eğimi %5'i geçen yerlerde ise eğimin durumuna göre tutma duvarları veya teraslar yapılır.

Dikim: Aydın ilinde incir fidanları, yaprak dökümünden sonra genellikle kasım ayının ikinci yarısı ile aralık ayının birinci yarısında dikilir. Don riskinin bulunduğu yıllarda dikim işleminin şubat ayında yapılmasında fayda vardır.

Budama: Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyümesi ve verimliliği artırılır.

Bakım ve gübreleme: Bahçeler, sonbaharda bir ve ilkbaharda iki kez olmak üzere yılda en az üç kez sürülür. Sonbaharda yapılan toprak işlemesi, incir hasadının tamamlanmasının ardından daha derin olarak yapılır. İlkbaharda yapılan toprak işlemesi ise, toprağın tav durumuna bağlı olarak mart ayında yapılır. İşleme derinliği 15 cm civarındadır. Gerekli miktarda azot, potasyum ve fosfor ile gübreleme yapılır.

İlekleme: İncir yetiştiriciliğinde ilekleme (tozlama), 5-20 Haziran arasında gerçekleştirilir. Bu işlem için, olgunlaşarak iri fındık büyüklüğüne ulaşmış erkek incir ağaçlarından toplanan ilek meyveleri kullanılır. Sabahın erken saatlerinde, ilek arılarının uçuşuna başlamadan önce erkek ağaçlardan toplanan bu meyveler, 3-4 adet olmak üzere filelere konur. Her dişi ağaca üçer file asılır. Bu işlem, en az iki defa tekrarlanır. Eğer hava çok serin ve yağışlı ise üçüncü kez file asma işlemi yapılabilir. İlekleme döneminde ilaçlama, tuzak asma ve sürüm işlemleri yapılmamalıdır. İleklemede hastalıklı, zarar görmüş ve çürümüş meyveler filelere konulmamalı ve bahçeden uzaklaştırılmalıdır.

Yaş incir hasat dönemi: Temmuz ayının ikinci yarısından itibaren olgunlaşan incirler, yeme olgunluğuna ulaştıklarında sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Yaş incirler, her biri en fazla 5 kg alacak şekilde yayvan kaplara toplanmalıdır. Hassas kabuk yapısı nedeniyle raf ömrü kısa olduğu için hızlıca sevk için kullanılacak ambalaj materyallerine konularak pazara ulaştırılmalıdır.

Kuru incir hasat dönemi: İlk olgunlaşma temmuz sonu - ağustos başında başlar, ağustos sonunda zirveye ulaşır ve eylül sonunda tamamlanır. Hasat süresi 40-45 gündür. Meyve, ağaç üzerinde buruklaşır (taze meyvede su oranı %40-50 oranına düşer), meyve sapı ile meyve dalı arasında kopma noktası oluşur ve meyve doğal olarak yere düşer. Kendiliğinden yere düşen incirler, üreticiler tarafından her gün düzenli olarak toplanır. Toplama işleminde incirler kalite sınıflarına göre ayrılarak ayrı kaplara toplanır. Toplanan incirler derin olmayan kaplarda üst üste gelmeyecek şekilde gıda ile temasa uygun plastik kerevetlere taşınır.

Kurutma: Hasat edilen incirler, bahçenin sürekli güneş alan ve havadar bir yerinde bulunan kurutma tünellerinin içerisindeki kerevetlere tek sıra halinde serilir. Kurutma tüneli en az 2 m yüksekliğinde, etrafı sinek teli ile çevrili, tabanı beton ya da örtü materyalleri ile kaplı olmalıdır. Kerevette kurumakta olan incirler üretici tarafından sabahın erken veya öğleden sonranın geç saatlerinde olmak üzere her gün gözden geçirilir. Kurumuş incirler sergiden alınır ve kalite sınıflarına (TSE Ekstra, Sınıf I, Sınıf II) ayrılmış olarak depolanır.

Yaş incir muhafaza koşulları: Yaş incirler 0-2 °C'de ve %85-90 bağıl nemde 2 hafta süreyle saklanabilir.

Kuru incir muhafaza koşulları: Kuru incirler 4-10 °C'de ve %50-60 bağıl nem içeren soğuk hava depolarında, kasalarda saklanmalıdır. Bu koşullar altında kuru incirler, renk kararması ve şekerlenme gibi sorunlar olmadan 1 yıl boyunca muhafaza edilebilir.

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.