

**No: 1507 – Mahreç İşareti**

**KOZLUK DOMATESİ**

Tescil Ettiren

**BATMAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1507
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.12.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000377
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kozluk Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Belde Mah. 3220 Sok. No: 11/1 Merkez BATMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Batman ili Kozluk ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kozluk Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kozluk Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kozluk Domatesi; Batman ili Kozluk ilçesinde yetiştirilen domatestir. Çoğaltım materyali olarak bir önceki hasattan ayrılan tohumluklar kullanılır.

Kozluk Domatesi, genel olarak iri ve düzgün olmayan dilimli yapıda, ekşimsi tada, yoğun aromaya ve alt kısmında mühür şeklinde bir yapıya sahip olan, normal şartlarda 600-800 g ağırlığında iyi beslendiğinde ise tanesi 2000 g'a ulaşabilir.

Kozluk Domatesi kırmızı ve pembe olmak üzere iki renkte olabilir. Hasat sonrası depolama ömrünün kısa olması sebebiyle sofralık olarak taze tüketim için uygundur. Kozluk Domatesi homojen bir yapıya sahip olmadığından net bir karpel sayısı bulunmaz. Önemli fiziksel özelliklerinde biri ikiye ayrıldığında meyve etindeki kırağı şeklindeki beyazlıktır.

Tablo 1: Kırmızı Kozluk Domatesinin kimyasal özellikleri

	En az	En çok
Suda Çözünür Kuru Madde (briks) (%)	4,65	5,00
Titre edilebilir asit miktarı (TA) (g/100 ml)	0,38	0,47
pH değeri	4,97	5,05

Tablo 2: Pembe Kozluk Domatesinin kimyasal özellikleri

	En az	En çok
Suda Çözünür Kuru Madde (briks) (%)	4,50	4,75
Titre edilebilir asit miktarı (TA) (g/100 ml)	0,39	0,55
pH değeri	4,76	4,92

Tablo 3: Kozluk Domatesi kabuğunun renk (L\*, a\*, b\*, C\*, h° ve a\*/b\*) değerleri

Meyve Rengi	L*	a*	b*	C*	h°	a*/ b*
Kırmızı – yeşil (alacalı)	51,52	12,62	31,36	33,80	68,08	0,40
Kırmızı	41,36	23,70	26,52	35,57	48,21	0,89
Kırmızı-pembe	43,67	23,13	23,20	32,76	45,09	0,99
Pembe	46,18	25,85	19,79	32,56	37,44	1,30

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Kozluk Domatesi, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Kozluk Domatesi üreticileri, bir önceki hasattan elde edilen iri ve kaliteli meyveden tohumluk ayırırlar.

Şubat sonu-mart başı tohumlar önce tohum yatağı hazırlanarak çimlendirilir. Domates üretimi yapılacak alan öncelikle pulluk ile 50 cm derin sürülür daha sonra kültivatörle düzeltilip üretim alanı hazırlanır. Mayıs ayı sonunda

fideler 6 yapraklı hale gelince toprağa şaşırtma yapılarak dikilir. Fideler dikilirken sıra üzeri 40-50 cm, sıra arası 100-110 cm olacak şekilde ayarlanır. Domates fidelerinin şaşırtılmasından 2-3 hafta sonra, traktör veya elle yabancı otlar ayrılır. Kozluk Domatesinde, II. çapa, I çapadan 2-3 hafta sonra bitkiler 30-35 cm boya ulaştığında boğaz doldurma ile beraber yapılır. Rakımı 900 m'ye ulaşan dağ köylerinde yetiştirilen Kozluk Domatesi, dağlardan gelen kaynak sularıyla sulanır. Fideler şaşırtıldıktan sonra, çiçeklenme dönemi ve meyve tutum döneminde sulama yapılır. Kozluk Domatesinin sulanması ağustos ortasına kadar devam eder.

Kozluk Domatesi üreticileri dekardan ortalama 1500 kg verim alır. Üretim süresi boyunca 5-6 kez hasat edilir. Hasat ağustos sonunda başlar aralık ayı sonuna kadar devam eder.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Kozluk Domatesinin Batman ili Kozluk ilçesinde uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kozluk Domatesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Batman Ziraat Odası ve Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az bir kişinin katılımı ile oluşturulan üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler 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 Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kozluk Domatesinin Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne kayıtlı üreticiler tarafından coğrafi sınır içinde üretilmesi.
- Üretimde, önceki hasattan tohumluk olarak ayrılan çoğaltım materyalinin kullanılması
- Kozluk Domatesinin fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle ekim mesafeleri olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli hallerde bakılmak üzere ürünün kimyasal özelliklerinin ve renk değerlerinin uygunluğu.
- Kozluk Domatesi ibaresinin ve mahreç işareti 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.