

No: 1571 – Menş e Adı

DATÇ A DOMATESİ

Tescil Ettiren
DATÇ A BELEDİYESİ

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1571
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000153
Başvuru Tarihi	: 03.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Datça Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Datça Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Mah. Çevre Yolu Cad. No: 1A Datça MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Datça ilçesi
Kullanım Biçimi	: Datça Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Datça Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Datça Domatesi; Muğla ili Datça ilçesinde yerel ekotipte tohum ve fideler kullanılarak yetiştirilen, ince kabuklu, parlak koyu kırmızı renkli ve sulu yapıda domatestir.

Datça Domatesinin şekli hafif yuvarlak, basık ve lobludur. Domateslerin pistil kısımları genel olarak çok az içe basık olmakla birlikte nadiren sivri bir yapı gösterir. Meyvelerin çiçek burnu kısmı düzgün yapıda, mantarimsı olup meyvede yara dokuları bulunmaz. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Meyve ikiye ayrıldığında bazı meyvelerde meyve etinde kırağı şeklinde ana damar görülürken, bazı meyvelerde bu yapı görülmez. Sulu yapıda olan Datça Domatesleri mayhoş değildir.

Coğrafi sınırda yıl içerisinde sıcaklık normalde 10 °C ila 32 °C arasında değişiklik gösterir ve nadiren 5 °C altında ve 35 °C üzerinde olur. Üç tarafı denizle çevrili yarımada yazın esen serin kuzey rüzgârları, kavurucu sıcakları yok eder. Nem oranı ortalama %58 olan Datça'da yılın 300 günü güneşli geçer. Sıcak mevsim 13 Haziran tarihinde başlayıp 17 Eylül tarihine kadar sürer, günlük ortalama yüksek sıcaklık 28 °C'nin üzerindedir. Datça ilçesinde sıcak ay ağustos ayıdır; bu ayda ortalama yüksek sıcaklık 31 °C iken, düşük sıcaklık 24 °C düzeyindedir. En az yağmurlu ay temmuz olup, ortalama yağış 0 milimetre düzeyindedir. Datça ilçesindeki nem ve sıcaklık Datça Domatesi için uygun gelişme sağladığından özellikle meyve olgunlaşması sırasında kaliteyi yükseltir. Bu durum meyve tadını oluşturan şeker/asit dengesinin sağlaması yanında meyvenin kokusunu oluşturan aromatik bileşiklerin sentezini artırır. Datça ilçesindeki güneşli gün sayısının fazla olması; fotosentez ve asit, şeker biyosentezi yanında yüksek moleküllü karbonhidrat sentezini teşvik etmesi Datça Domatesinin sağlam yapıya ve kolay ezilmeyen özellik kazanmasını sağlar. Uzun bir güneşli gün periyodu; hasadın kış aylarına kadar yapılmasına neden olur. Datça ilçesinde gece gündüz sıcaklık farkı arttığı için bitki strese dayanıklılık mekanizması geliştirir ve bu nedenle Datça Domatesi daha uzun süre bozulmadan kalabilir.

Datça Domatesi genel olarak temmuz sonu ağustos başında ekilir, ekim ayında toplanmaya başlanır ve ocak ayının sonuna kadar hasat edilir.

Tablo 1. Datça Domatesinin kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Suda çözünen kuru madde miktarı (SÇKM)	3,20	4,68
pH	4,58	4,74
Titasyon asitliği (g sitrik asit/100 mL)	0,024	0,044

Fenolik madde (mg GAE/mL)	0,0076	0,080
Antioksidant (%)	42,84	70,00
Likopen (mg/kg)	14,10	39,60
Askorbik asit (mg/mL)	0,95	6,97
Kabuk rengi		
L*	27,02	55,02
a*	8,12	35,64
b*	21,21	41,11
Meyve eti rengi		
L*	31,55	50,31
a*	14,63	33,05
b*	13,13	25,94

Tablo 2. Datça Domatesinin pomolojik özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Meyve ağırlığı (g)	81,00	284,40
Meyve yüksekliği (cm)	3,80	9,10
Meyve genişliği (cm)	4,00	10,50
Sepal sayısı	4	6
Boğum sayısı	1	11
Pistil uzunluğu (mm)	0,9	2,0
Şekil indeksi	0,64	1,93

Üretim Metodu:

Anaç seçimi: Yerele uygun, yatay büyüyen, çalı tipi, oturak domates türü fideler anaç olarak kullanılır.

Bahçe kurulumu: Ekim alanları nisan sonu sürülerek toprağın havalanması sağlanır. Toprak haziran başında tekrar sürülür.

Dikim öncesi traktörlerle arıklar yapılır. Arıklar arası 140-150 cm mesafe bırakılır. Damlama su sistemi kurulur. Fidler bu arıklara 60-75 cm aralıklarla dikilir. Fidler 15 cm boyunda ve 3-4 yaprak iken dikilir. Dikim elle yapılır. Fide dikimi 15 Temmuz itibari ile başlar ve temmuz sonuna kadar devam eder. Dikim gündüz yapılır.

Budama ve terbiye işlemleri: Budama işlemi yoktur. Dikimden 20 gün sonra çapalama yapılır. Çapalamadan 15 gün sonra traktörle fide diplerine dolgu yapılır.

Sulama: Sulama damlama su sistemi ile yapılır. İlk sulama dikimin yapıldığı gece 2 saat yapılır. Fidler meyve verene kadar 5 günde bir 2 saat sulanır. Meyve verdikten sonra 5 günde bir 4 saat sulanır.

Gübreleme: Haziran ayındaki sürümde azot, fosfor ve potasyum içerikli kompoze gübre (taban gübresi) verilir. Gerekli görülürse çiçeklenme ve meyve tutumu için 10 gün ara ile damlama sulama ile map gübresi verilir. Yine gerekli görülürse mahsulden sonra damlama sulama ile 2 haftada bir potasyum nitrat gübresi verilir.

Tarımsal mücadele: Yabancı-zararlı ot mücadelesi ilaçlama ile yapılır. Hasattan en az 2 ay önce pulverizasyon ile yabancı-zararlı ot ilacı verilir. Görülen hastalığa ve tarım zararlısına göre ruhsatlandırılmış zirai mücadele ürünleri ile entegre mücadele yapılır.

Hasat ve depolama: Domatesler açık alanda fide dikiminden 75-80 gün sonrasında hasat olgunluğuna ulaşır. Domates avuç içine alınarak sapı etrafında hafifçe döndürülüp domatese zarar verilmeden elle hasat edilir. Hasat ekim ayı başında başlar, ocak ayına kadar devam eder. Toplanan domatesler 20-22 kilogram olacak şekilde kasalara konur. Hasat edilen Datça Domatesleri toplandığı gün içinde kamyon ve traktörlerle büyükşehir hallerine sevk edilir.

Muhafaza: Datça Domatesi, buzdolabında yaklaşık iki ay muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Datça Belediyesinin koordinatörlüğünde, Datça Belediyesi, Datça İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odasından konunun uzmanı birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Datça Domatesinin yerel ekotipte tohumdan üretilmesini, üretim metoduna uygunluğu, Datça Domatesinin fiziksel ve gerekli durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Datça Domatesi ibaresi, logosu ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.