

No: 1376 – Mahreç İşareti

PÜTÜRGE DUTU

Tescil Ettiren
PÜTÜRGE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1376
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2022/000383
Başvuru Tarihi	: 09.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Pütürge Dutu
Ürün / Ürün Grubu	: Dut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pütürge Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşbaşı Mah. Hükümet Cad. Pütürge MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Pütürge ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pütürge Dutu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pütürge Dutu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pütürge Dutu; Malatya ili Pütürge ilçesi ile bilinen, Latince tür ismi *Morus alba* L. olan, üzüm sü meyveler sınıfında bulunan bir duttur. Pütürge Dutu; genellikle vejetatif yöntemler ile çoğaltılan ağaç popülasyonları şeklinde, genel özellikleri bakımından birbirine benzer birçok genotipten oluşur.

Pütürge ilçesi coğrafi konumu ve iklim özellikleri ile dut yetiştiriciliği açısından avantajlı bir konumdadır. Pütürge ilçesindeki dut bahçeleri genellikle 700-1200 m rakımlarda yer alması bitkinin soğuklanma ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olur.

Yetiştiriciliğin yapıldığı alanların az kireçli, killi-tınlı ve organik maddelerce zengin karakterdeki toprak yapısında olması ve karasal iklim özelliği neticesinde ilçede gece-gündüz sıcaklıkları arasındaki farkın büyük olması Pütürge Dutunun tatlanmasını ve ticari olarak suda çözünabilir kuru madde miktarı (SÇKM) ve kurutma randımanı değerlerinin artmasını sağlar.

Pütürge Dutunun; hasat sonrası raf ömrü kısa olmasından dolayı daha çok yaş meyve ya da kurutulmuş dut olarak değerlendirilir.

Coğrafi sınırda uzun yıllardır dut yetiştiriciliği yapılmasıyla Pütürge Dutunun coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

Pütürge Dutunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Hasat döneminde iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumuna göre Pütürge Dutunda; meyve ağırlığı 0,7-4 g, meyve eni 7-15 mm ve meyve boyu 10-22 mm arasında değişir.

Pütürge Dutu yaş meyveleri görsel olarak olgunluk durumlarına göre beyaz-sarı renk ve tonlarındadır. Tatlı tada sahiptir.

Pütürge Dutunun kurtulmuş meyveleri görsel olarak beyaz-sarı ve kahverengi-sarı renk ve tonlarındadır.

Pütürge Dutunun; SÇKM değeri (meyve suyunda) en az %18, şıra randımanı en az %45 ve kurutma randımanı ise en az %30'dur.

Üretim Metodu:

Pütürge Dutu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Pütürge Dutunun yetiştirilmesi kapama meyve bahçeleri tesisi şeklinde, bahçe aralarında veya bahçe sınırlarında tek ağaç ya da ağaç dizileri şeklindedir.

Çoğaltma Yöntemi: Anaç olarak çekirdekli beyaz dutlardan elde edilen dut çöğürleri kullanılır. Pütürge Dutundan alınan aşı kalemleri kullanılarak vejetatif yöntemler ile çoğaltılmış aşı fidanlar elde edilir. Aşı ile çoğaltmada genellikle ilkbaharda kalem aşılı, haziran-eylül aylarında ise beyaz çekirdekli dut fidanları üzerine göz aşılı uygulaması yapılır. Vejetatif çoğaltma yöntemlerinden çelikle, daldırma ile ve doku kültürü ile de fidan üretimi de yapılabilir.

Bahçe Tesisi: Dut ağaçlarının daha iyi gelişme gösterebilmeleri için kapama bahçe tesisinde dikim arası mesafe en az 7x7 m mesafe olacak şekilde dikimi yapılır. Bahçe tesis edilmeden önce yeterince yanmış çiftlik gübresi toprağa verilerek toprak çapalanır. Dikim çukuru için 30-40 cm derinlik yeterlidir. Fidanlar dikildikten sonra can suyu verilmelidir

Sulama: Genellikle salma sulama şeklinde yapılır. Sulamaya haziran ayında gün dönümünden sonra başlanır. Bölgenin iklim ve yağış durumu da gözeticilerle ortalama 15 günde bir ağaçların sulanması istenir. Yetiştiricilik ve iklim koşulları ile değişmekle birlikte eylül ayının sonunda sulama yapılması sonlandırılır. Salma sulamada ağaçların kök boğazına su temas etmeyecek şekilde çanaklara su verilmesi tavsiye edilir. Yeni tesis edilecek bahçelerde ise modern sulama tekniklerinden; damla sulama ve mini yağmurlama sulama metotları da uygulanabilir.

Toprak İşleme: Toprağın havalandırılması, yağışlardan ve sulama suyundan faydalanılması ve yabancı ot kontrolü için ilkbahar ve sonbahar aylarında toprak işleme yapılabilir. Toprak işleme, kök sistemine zarar vermeyecek derinlikte yapılmalıdır.

Gübreleme: Yetiştiricilikte mineral gübrelerin kullanımının yanında; yaygın olarak ahır/çiftlik gübresi kullanılır. Yabancı ot mücadelesinin daha etkin yapılabilmesi için hayvan gübrelerinin yanmış olması istenir.

Budama: Fidanların dikimden itibaren ilk yıllarda şekil budaması gerçekleştirilir. Budamada goble ve merkezi lider terbiye şekilleri uygulanması tavsiye edilir. Budamalar ağaç dinlenme devresinde iken yapılmalı ve kesim yerleri aşı macunu ile kapatılmalıdır.

Budama yapılırken hastalıklı dallar, sıkışıklığa sebep olan dallar, zayıf dallar, obur dallar, kırık ve çatlak dallar kesilerek uzaklaştırılır. Uygun budama yapılması dut yetiştiriciliğinde; meyve tutumunu, ürün hasadını, ağacın yeterince havalanmasını, güneş ışığı almasını, zirai mücadele vb. yapılacak bakım işlerinin yapılmasını da kolaylaştırır.

Zirai Mücadele: Zirai mücadelede, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir ve teknik talimatlara uyulur. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, uygun gübreleme yapılması, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesinde başlıca etkili yöntemlerdir.

Hasat ve Kurutma: Ortalama üç ay süreyle dut hasadı yapılır. Dut meyveleri uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında mayıs ayının sonunda olgunlaşmaya başlar. Devam eden üç aylık zaman aralığında defalarca ürün hasadı yapılır. Dutlar hasat edilirken meyvenin mümkün olduğunca ezilmemesine/zedelenmemesine dikkat edilir. Dut hasadı elle toplama veya sergilere/filelere silkelene suretiyle defalarca yapılır ve fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun kasalara/kapılara konulur.

Kurutmalık dutlar ise dut ağaçlarının altına çekilen sergiler/fileler üzerinde toplandıktan sonra sağlam dut meyveleri ayıklanarak kurutulur. Kurutmalık olarak değerlendirilecek dutlar, genellikle gün dönümü olarak bilinen 21 Haziran tarihinden sonra hasat edilen meyvelerden seçilir. Hazırlanan sergilere/filelere düşen dutlar birkaç gün aralıklarla toplanarak güneş altında, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek kurutulur. Kurutmadan sonra dut kuruları içerisinde bulunabilecek yaprak, dal parçası vb. yabancı maddeler ayıklanır ve uzaklaştırılır. Kurutma işlemi tekniğine uygun olarak modern kurutma tünellerinde de yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Pütürge Dutunun; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda depolanmasına ve muhafaza edilmesine dikkat edilir. Üzümsü bir meyve olmasından dolayı Pütürge Dutunun raf ömrü kısadır. Bu sebeple ürünün hasattan sonra en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi istenir. Daha uzun süre muhafaza için buzdolabı koşullarında ürünün saklanması tavsiye edilir.

Piyasaya Arz: Pütürge Dutu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Pütürge Dutunun üretim potansiyeli ile coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Pütürge Dutunun yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Pütürge Belediyesinin koordinatörlüğünde; Pütürge Belediyesi ile Pütürge İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Pütürge Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Pütürge Dutu coğrafi işaretinin kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama-muhafaza koşulları ve piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.