

No: 1382 – Menş e Adı

HAVRAN SİYAH İNCİRİ

Tescil Ettiren
BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1382
Tescil Tarihi	: 08.06.2023
Başvuru No	: C2022/000340
Başvuru Tarihi	: 11.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Havran Siyah İnciri
Ürün / Ürün Grubu	: İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Salih Tozan Cad. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Havran ilçesi
Kullanım Biçimi	: Havran Siyah İnciri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Havran Siyah İnciri ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Havran Siyah İnciri; Latince tür ismi *Ficus carica* L. olan ve Sarılop çeşidi kullanılarak Balıkesir ili Havran ilçesinde üretilen, genellikle yaş meyve olarak sofralık ya da kurutmalık olarak tüketiciye sunulan bir incirdir. Havran Siyah İncirinin; tamamına yakını yaş meyve olarak piyasaya arz edilir.

Havran Siyah İnciri; siyah ve mor renk ve tonlarında, ince kabuklu, orta irilikte, meyve iç kısmı kırmızımsı renkte, tatlı tada sahip bir incirdir. Kurutulmuş incir olarak ise siyah-mor renk ve tonlarında, kabuğu ince ve şekil olarak kurutmaya bağlı meyve şekli büzülmüş yapıdadır.

Havran ilçesinde; Akdeniz iklim özellikleri görülmekte olup yazları sıcak ve az yağışlı, kışlar ise ılık ve nispeten yağışlıdır. En fazla yağış genellikle yağmur şeklinde yılın kasım ve şubat ayları arasındaki zaman aralığında görülür. Havran Siyah İnciri, yetiştiriciliğinde önem arz eden incir ağaçlarında döllemenin diğer bir ifadeyle ileklemenin istenilen şekilde olabilmesi için iliklemenin yapıldığı zaman aralığında; şiddetli rüzgâr, yağış ve sis gibi hava olaylarının az olması ya da olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 18°C'nin altında olmaması istenir. Bu hususta coğrafi sınırın uygun iklim koşulları sayesinde zamanında ve tekniğine uygun olarak yapılan ilekleme incir meyvelerinin meyve tutumunu kolaylaştırır ve Havran Siyah İncirinin iri olmasını sağlar.

Coğrafi sınırın batısında yer alan Ege Denizinden esen nemli ve serin rüzgârlar ile karadan esen poyrazın serinletici etkisi meyvelerin soğuklanma ihtiyacını karşılar. Vejetasyon dönemindeki ılıman- sıcak iklim koşulları da incir meyvesinde karakteristik özellik olan iri olmasını ve meyvenin tat özelliklerinin oluşumunu sağlar. Coğrafi sınırın ideal güneşlenme olanakları, denize yakınlığı ve sıcak-ılıman iklim özellikleri de incir meyvesinin kabuk renginin siyah ve mor renk ve tonlarında ve ince olmasını sağlar.

Havran Siyah İnciri; coğrafi sınırın kumlu/killi yapıda, organik madde içeriği yönünden yeterli ve nemli, pH'sı hafif-orta alkali karakterde, az tuzlu ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir. Havran Ovasının verimli alüvyonlu toprakları ile Havran Ovasının ortasından geçen Havran Çayındaki buharlaşma sonucu oluşan nemli hava koşulları, Havran Siyah İncirinin kendine has renk, tat özelliklerinin meydana gelmesine ve meyve kabuğunun kolay soyulmasına yardımcı olur.

Havran Siyah İncirinin tatlılık durumu bileşimindeki major şekerler olan fruktoz ve glukozdan kaynaklanır. Hasat olgunluğuna gelmiş Havran Siyah İnciri bileşiminde glukoz ve fruktoz miktarı en az 55 g/L düzeyindedir. Havran Siyah İnciri; siyah-mor renk ve tonlarında renk alması ve meyvenin tatlılaşması/şeker oranının artması hasat olgunluğu açısından en önemli kistastır.

Havran Siyah İncirinin bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo.1'de verilmiştir:

Tablo.1-Havran Siyah İncirinin Bazı Ürün Özellikleri

Özellikler	Değer
Meyve ağırlığı (g)	25-60
Meyve eni (mm)	25-55
Meyve boyu (mm)	20-50
Kabuk kalınlığı (mm), en çok	1

Kabuğun soyulma durumu	Kolay
Ostiolum açıklığı (mm), en çok	10
Kabukta çatlamlar	Yok ya da çok az düzeyde
Kabuk rengi	Siyah/mor renk ve tonlarında

Üretim Metodu:

Havran Siyah İnciri Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi ve Toprak Hazırlığı: Havran Siyah İnciri fidanları genel itibariyle yetişkin incir ağaçlarının yanında beliren köklü fidanlardan ya da çeliklerden temin edilir. Üreticiler genellikle açık köklü veya tüplü fidanları kullanırlar.

Dikilecek köklü fidanlar 1-2 yaşlarında, sağlam ve gelişmiş olmalıdır. Arazinin durumuna göre kare ve dikdörtgen şeklinde dikim yapılabilir. İncir fidanları dikimi için en uygun dönem yaprakların olmadığı kış dinlenmesi devresi ile ilkbaharda su yürümesi denilen zaman arasında kalan dönemdir. Dikim mesafelerinin toprak özelliklerine bağlı olan ağacın gelişmesi de dikkate alınarak tabanda ortalama 8x8 m, kır taban bahçelerde ortalama 7x7 m ve kır arazilerde ortalama 6x6 m olarak yapılması tavsiye edilir. Fidan dikiminde genel olarak ortalama 50 cm derinlik ve 50 cm genişlikte dikim çukuru açılması uygun olur. Ayrıca dikilecek fidanlarda dikimden önce kök tuvaleti yapılması uygun olur. Fidan diplerine sulama yapılarak ilk can suyu verilir.

Meyilli arazilerde incir yetiştiriciliğinde; suyun ekonomik olarak kullanılması ve toprak erozyonunun önüne geçilebilmesi için; meyile dik yönde sürüm, malçlama yapılması, arazide yeşil gübre bitkilerinin varlığı/yetiştirilmesi ve arazide teraslama adı verilen toprak setlerinin yapılması faydalı olan uygulamalardır.

Toprak ve İklim İstekleri: Havran Siyah İnciri yetiştiriciliğinde; yaz aylarının sıcak ve az yağışlı kış aylarının ise ılık ve nispeten yağışlı geçtiği Akdeniz iklim özellikleri başlıca iklim istekleridir.

Kış aylarındaki yağışlarından optimum düzeyde faydalanmak, yabancı ot mücadelesini kolaylaştırmak ve hasat öncesi düzgün zemin oluşturmak amacı ile toprak tavra iken fazla derin olmayacak şekilde sürülür. Hasat öncesindeki rüzgârlı havalarda ve bahçede toz-toprak kalkmasına neden olabilecek toprak işleme vb. işlemlerden kaçınılır.

Havran Siyah İnciri yetiştiriciliğinde kumlu/killi yapıda, organik madde içeriği yönünden yeterli ve nemli, pH'sı hafif-orta alkali karakterde, az tuzlu ve drenaj sorunu olmayan topraklar istenilen ürün verimi için başarı sağlar.

Gübreleme: Havran Siyah İnciri yetiştiriciliğinde mineral gübreler ve/veya çiftlik-ahır gübreleri kullanılır. İncir bahçelerinde gübrelemede, toprak analizi sonuçlarına göre uygun gübre kullanımı tavsiye edilir.

İncir ağaçlarının; yaprak, meyve irilik ve renk durumları, yetiştiricilik yapılan yerin iklim ve toprak koşulları, yabancı ot varlığı göz önünde bulundurularak gübreleme yapılır.

İlekleme ve Döllenme: İncir ağaçlarının döllenmesi, meyve tutumu ve gelişimi için erkek incir (ilek) meyvelerindeki çiçek tozlarının ilek arıcıkları tarafından dişi incire taşınması gereklidir. Bunun gerçekleşebilmesi için erkek ağaçlardaki ilek meyveleri dişi ağaçlara asılmalıdır ve bu işleme ilekleme adı verilir. İlekleme işlemi; yetiştiricilik, iklim şartlarına ve bahçenin bulunduğu rakıma bağlı olarak değişmekle birlikte genelde haziran ayının ilk haftasında başlayıp temmuz ayının ortalarına kadar sürebilen bir işlemdir. Haziran ayında, dişi incir meyveleri iri fındık büyüklüğünde ve parlak bir görünüm kazandığında ileklemeye başlanır. İleklemede kullanılacak meyveler ceviz büyüklüğüne gelmeli ve ilek meyvesi yeterince çiçek tozuna (polen) sahip olmalıdır. İlekleme için uygun şekilde hazırlanan file, bez torba, tülbent, mini sepet vb. kullanılır. İleklemede file vb. kullanımıyla hem zamandan kazanılmış olur, hem de kullanımı biten ileklerin daha sonrasında bulaşmalara neden olmaması için geri toplanması daha kolay olur. İleklemenin, sabahın erken saatlerinde ilek arıcıkları çıkışı olmadan yapılması tavsiye edilir. İleklerin incir ağaçlarının iç kısımlarına doğru ve güneş görmeyen kısımlarına asılması uygun olur. Böylelikle ilek meyveleri daha uzun süre canlı kalarak, daha çok ilek arıcığı çıkışı sağlanabilir.

Her uygulamada incir meyvelerine herhangi bir hastalık bulaşmaması için yeni ilekler kullanılmalı ve ilekler uygun şekilde değiştirilmelidir. Aşırı miktarda ilek kullanılması da meyve kalitesini olumsuz etkiler. Fazla ilek

kullanımı; incir meyvelerinde küçülme, akma, çürüme ve ekşi tat gibi başta fiziksel ve duyuşal bozukluklara yol açar. Bu hastalık riskini arttırdığı gibi fazla sayıda küçük ve kalitesiz istenilmeyen meyve oluşumuna neden olur.

Budama: İncir ağacında budama; gövde üzerindeki ana dalların diziliş ve sayılarını düzenleyerek incir ağacının sağlam, düzenli ve dengeli taç oluşumunu sağlayarak meyve verimine olumlu yönde katkı sağlar. Budama, zamana göre yaz/kış budaması şeklinde, iklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağılı olarak şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması olarak yapılabilir. Özellikle fidan dikiminden itibaren özellikle ilk 3 yıl şekil budaması yapılması önem arz eder. Budama yapılırken hastalıklı dallar, sıkışıklığa sebep olan dallar, zayıf dallar, obur dallar, kırık ve çatlak dallar kesilerek uzaklaştırılır. Uygun budama yapılması incir yetiştiriciliğinde; meyve tutumunu, ürün hasadını, ağacın yeterinde havalanmasını, zirai mücadele vb. yapılacak bakım işlerinin yapılmasını da kolaylaştırır. Doğru ve düzenli budama yapılması incir meyvelerinin iri olmasında bir etkidir.

Sulama: Havran Siyah İnciri ağacının yıllık toplam yağış isteğı 550-625 mm arasındadır. Yıllık yağışın yetersiz ya da düzensiz olduğu durumlarda, özellikle en hassas dönem olan ilkbahar başlangıcında mart ya da nisan aylarında sulama yapılması gerekir. Sulamada arazinin meyil durumu, iklim ve yağış koşulları dikkate alınmalıdır. Sulama yapılırken; incirlerin etrafına çanaklar açılarak sulama yapılması ya da damlama sulama sistemlerinin kullanılması tavsiye edilir. Ayrıca toprağın çok süzek olduğu ya da yağış rejiminin düzensiz, yetersiz veya kurak olduğu durumlarda mayıs-haziran aylarında sulama yapılması istenir. Meyvelerin olgunlaşmasına yakın dönemde sulama yapılmasından kaçınılmalıdır.

Zirai Mücadele: Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, uygun gübreleme yapılması, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesinde etkili yöntemlerdir.

Hasat: İncirlerin hasadı, iklim koşullarına bağılı olarak genellikle yılın ağustos ve ekim ayları aralığında gerçekleştirilir. İncirlerin hasadı kabuk renginin koyu mor renk almasıyla başlar. İncirler sapslarıyla birlikte ve ağacın dallarına zarar vermeden elle hasat edilir. Hasat, genellikle erken saatlerde yapılmalı, zedelenmiş ve toprağa düşmüş incirler toplanmamalıdır. Hasat edilen incirler; fazla büyük olmayan, gıda ile temasa uygun kasalara/kaplara vb. alınır.

Meyveler büyüklüklerine ve renk durumlarına göre seçilir ve sınıflandırılır. Bu işlem bahçede yapılabileceğı gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alanın temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona/bulaşmaya karşı korunması önem arz eder.

Kurutma: Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine incirler serilir. Coğrafi sınırdan en ideal güneşlenme olanağı ağustos ve eylül aylarıdır. Bu aylarda incirler asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Sonrasında gıda ile temasa uygun file vb. taşıma kaplarına konulan incirler; kaynamakta olan tuz-su çözeltisi (50 litre suya en çok 1 kg tuz ilave edilerek hazırlanan tuz-su çözeltisi) içerisine 5-10 dakika süreyle bandırma işlemi yapılır. Daha sonra incirler çözülden çıkarılır ve süzülür. Bandırma işleminden sonra incirler ortalama 5 gün süre ile tekrar kurutularak kurutma işlemi tamamlanır. Kurutma tekniğine uygun olarak modern kurutma tünellerinde de yapılabilir. Ayrıca isteğe bağılı olarak ilgili mevzuata uygun şekilde kuru incirde fumigasyon işlemi de yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada incirler üst üste fazla istiflenmemelidir. Daha uzun süreli muhafaza için, gıda ile temasa uygun kasalarda soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekir.

Piyasaya Arz: Havran Siyah İnciri; gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Havran İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Havran Ziraat Odasının 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 Balıkesir Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Havran Siyah İnciri coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim

yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde ürün analizlerinin yapılması sağlanır. Denetim esnasında 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.