

**No: 653 – Menş e Adı**

**KOYULHİSAR DOMATESİ**

Tescil Ettiren

**KOYULHİSAR ZİRAAT ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 653
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.01.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/229
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.12.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Koyulhisar Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Koyulhisar Ziraat Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Camikebir Mah. Sakarya Cad. No: 6/8 Koyulhisar SİVAS
<b>Vekil</b>	: Ersun AYDIN (Rehber Mark. Pat. Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sivas ili Koyulhisar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Koyulhisar Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Koyulhisar Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Koyulhisar Domatesi, Latince tür ismi *Solanum lycopersicum* L. olan Sivas ilinin Koyulhisar ilçesinde yetiştirilen yerel bir domatestir. Koyulhisar Domatesi, daha çok sofralık olarak tüketilir. Hasat sonrası raf ömrü kısa olup daha çok taze tüketim için uygundur.

Ürünün Koyulhisar ilçesinde uzun yıllardır yetiştirildiği bilinmekte bu nedenle ilçe ile özdeşleşen bir tarım ürünüdür. Koyulhisar Domatesi genel olarak iri ve düzgün olmayan dilimli yapısıyla bilinir.

Koyulhisar Domatesinin, karakteristik renk, tat, koku ve meyve iriliği gibi özellikleri temelde ilçenin coğrafi konumu ile Karadeniz Bölgesinin ılıman ve İç Anadolu Bölgesinin karasal iklimi arasında geçit kuşağında yer alması ve bu ürünün üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Koyulhisar Domatesinin kendine has kırmızı rengi, tat ve kokusu tüketicisi için en önemli tercih sebebidir. Şekli genel itibarıyla yuvarlak basık, kesitinde düzgün olmayan girinti ve çıkıntılar (eğrilikler) bulunur. Koyulhisar Domatesinde dilimlilik mevcut olup meyve eti rengi pembe-kırmızımsı ve çekirdekli bir yapı bulunur (Şekil.1).



**Şekil.1** Koyulhisar Domatesi Örnek Görünümü

Koyulhisar Domatesinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir.

Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri) en az %4, pH değeri 4-5 aralığında, titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) en az %0,4, likopen içeriği en az 50 mg/kg' dir. Suda çözünebilir kuru madde miktarının yaklaşık %50'lik kısmını indirgen şekerler oluşturur. Meyve ağırlığı; domatesin şekline ve iriliğine göre değişir. Meyve ağırlığı genel olarak 300-500 g/adet aralığındadır. İklim, domatesin olgunluk durumu ve yetiştirme koşulları vb. etkenlere bağlı olarak bu değerler değişkenlik gösterebilir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Koyulhisar Domatesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları**

Koyulhisar Domatesi yetiştiriciliği; fide haline getirilen üretim materyalleri ile gerek sera, gerekse açık alanda yetiştirileceği alanın toprak hazırlığından hemen sonra şaşırtma olarak adlandırılan dikim işlemleri ve gerekli bakım işlemlerinin yerine getirilmesiyle yapılır.

**İklim İsteği:** Yetiştiricilikte etkili olan iklim faktörlerinin başında sıcaklık, ışık, nem ve rüzgâr gelir. Ürün ılık ve sıcak iklim koşullarına elverişlidir. Aşırı soğuklardan zarar görür. Sıcaklığın -3°C ve daha düşük olduğu sıcaklıklara düşmesi ile bitki ölür. Fidelerin tarlaya dikilmesi için ilkbahar son donların tamamen bitmesi beklenir. Domatesin gelişmesi için ortalama sıcaklığın 14°C civarında olması istenir. Domates tohumları genel olarak mart ayı sonlarında ekilir. Yetiştiricilikte drenajı iyi, rüzgârdan korunan ve güneş alan araziler tercih edilir.

**Toprak İsteği:** Yetiştiricilikte derin su tutma özelliği olan, humus ve besin maddelerince zengin, tınlı topraklar tercih edilir. Topraktaki organik madde miktarı çiftlik (ahır) gübresi ve yeşil gübreleme yapılması suretiyle artırılabilir. Çiftlik gübresi iyice yanmış olmalı ve dikimden 3-4 ay önceden toprağa verilerek karıştırılması tavsiye edilir. Ayrıca duruma göre kimyasal gübreler ile toprak desteklenebilir. Gübre uygulamasında en iyi verimi almak için gübrelerin sulama suyu ile verilmesi önerilir.

**Fide Dikimi:** Fide dikimi ilkbaharda son don tehlikesinin tamamen kalktığı; toprak ve hava sıcaklığının 12-15°C'yi bulduğu zaman yapılır. Dikimde çiçek açmış fideler dikilmemeli, fidelerin dikilmesi için havanın serin olmasına dikkat edilmelidir. Toprak, fide dikiminden ortalama 1 ay önce 25-30 cm derinlikte belenir. Sıra usulü dikim yapılır. Sıra araları genellikle 80-100 cm ve fide dikim aralığı ise 50-60 cm olur. Fideleme işlerinin akşamüstü yapılması tavsiye edilir. Fideler dikim çubuğu yardımı ile yaklaşık 3/2'si toprağa gömülme suretiyle dikilir.

Dikimde can suyu yeteri kadar verilmelidir. Kök ve kök boğazı hastalıklarına karşı koruyucu önlem alınmalıdır. Fidelerin dikimi yapıldıktan sonra 10-15 gün sonra 1. çapa yapılır. 2-3 hafta sonra 2. çapa yapılır. Çapalama esnasında boğaz doldurma işlemleri ile beraber yabancı ot temizliği de yapılır. Hastalık kaynağı olmaması açısından, toprak altında kalan ve toprağa temas eden yaprakların koparılması gerekir.

**Sulama:** İstenilen verimin elde edilebilmesi için yetiştiricilikte mutlaka sulama gereklidir. Fide döneminde ürünün sürekli ve periyodik olarak, iklim koşulları da dikkate alınarak sulanması istenir. Genellikle yaygın olarak damlama sulama veya kolay sulanabilme açısından karıklar halinde sulama yapılır. Sulamanın karıklara doldurularak yapılmasında meyveye duran fideleri haftada bir sulamak yeterli olur. Ya da ürün toplandıktan hemen sonra sulama önerilir. Sulama yapılırken ipe alma, budama, hasat gibi işlemler de aynı anda yapılabilir.

**Budama:** Üründe verim için budama gerekir. Budama işlemi; ışık gören yüzeyi artırmak, bitkilerin birbirleri arasında hava hareketini daha etkin bir hale getirmek, hastalık ve zararlı etmenlerin çoğalmasını engellemek amacı ile yapılır. Koltuk alma, uç alma ve yaprak budaması yapılır. Alt yaprakların dibinden çıkan filizler daha küçükken alınır. Böylelikle fidelerin 2-3 dal şeklinde büyütülmesi amaçlanır.

**Hasat:** Ürünün hasadı; yetiştirme amacına, pazara uzaklık, meyvenin olgunluk durumu ve tüketici isteklerine göre yeşil olum döneminden başlayarak kırmızı olum dönemine kadar olan devrede yapılır. Karık sulaması yapılan yerlerde karıkların iç kısmı yaş iken hasat yapılmamasına özen gösterilir. Hasat takriben temmuz ayı ortasında başlar ve kasım ayı sonuna kadar devam eder. Hasat elle yapılır ve gıda ile temasa uygun taşıma kaplarına zedelenmeyecek şekilde toplanır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Koyulhisar Ziraat Odası koordinatörlüğünde; Koyulhisar Ziraat Odası ve Koyulhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 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 Koyulhisar Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Koyulhisar Domatesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürün hasadı ile üretim metodu bölümünde belirtilen kriterlere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.