

No: 443 – Menş e Adı

SEFERİHİSAR MANDALINASI

Tescil Ettiren
SEFERİHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.07.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 443
Tescil Tarihi	: 04.07.2019
Başvuru No	: C2013/075
Başvuru Tarihi	: 14.08.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Seferihisar Mandalinası
Ürünün Adı	: Mandalina
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Seferihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mh. 52/1 Sk. No:1 Yeni Kültür Merkezi PK:35460 Seferihisar / İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir ilinin Seferihisar ilçesi Merkez, Sığacık, Doğanbey ve Ürkmez yöreleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi etiket ile birlikte kullanılacaktır. Etiketlerde; aşağıda görseli verilen logo ve ürünle ilgili diğer etiket bilgileri yer alacaktır. Etiket detayları “Denetleme” başlığı altında verilmiştir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

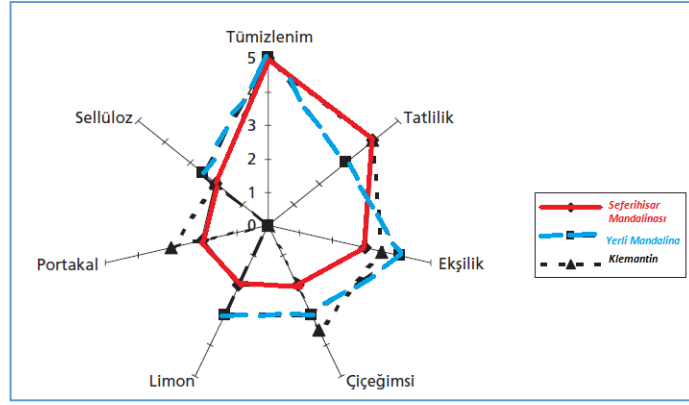
İzmir ilinin Seferihisar ilçesinde mandalina tarımı 1953 yılında 600 adet Satsuma mandalinası dikilmesiyle başlamıştır. Seferihisar’da diğer yörelere nazaran kıydan uzaklaşıldığında yükselti hızla artmadığından mandalina yetiştiriciliğine yönelik daha geniş bir alan bulunur ve denize nispeten uzak bu alanlarda tuzluluk sorunu yaşanmaz. Topraktaki tuzluluk, mandalınada kaliteyi düşüren bir unsur olup, Seferihisar’daki mandalina bahçelerinde yaşanmaz. “Geğis” adı verilen ve denizden aldığı tuzlu nemi bahçelere taşıyan rüzgâr mandalina ağaçlarında tuz yanıklarına sebep olurken, denize uzak bahçeleri çoğunlukta olan Seferihisar ilçesinde bu sorun asgari düzeydedir.

Seferihisar Mandalinasının ayırt edici özellikleri; ince ve pürüzsüz kabuğa sahip olması, ince dilim zarı, Satsuma mandarinine özgü basıklığı göstermesi ile tat ve aromasıdır. Kuzeyi kapalı, güneyi açık, nem birikimi sağlayan söz konusu bölgede Satsuma mandalina türünün kabuğu daha ince olmakta ve meyve şekli yassılaşmaktadır. Diğer yörelerde yetişen mandalinalardan farklı olmak üzere Seferihisar Mandalinasının rengi ağaçtayken sararır. İklim ve toprak koşulları nedeniyle doğal rengi sarı olan ürüne sarartma uygulanmaması ayırt edici özelliğidir.

Seferihisar ilçesinde Satsuma türünün 3 farklı çeşidi yetişir. Bu çeşitlerden ekim ayı ortalarından itibaren hasadı başlayan Owari çeşidi en yaygın olanıdır. Diğer taraftan son 15 yıllık dönemde hasat açısından 2-3 hafta kadar daha erkenci çeşitler olduğu için Okitsu ve Clausellina çeşitlerinin dikimi yaygınlaşmıştır. Mandalina yetiştiriciliğinin Seferihisar yöresinde başarılı olmasının nedeni bu meyvenin kabuk renklenmesi için kısa süreli de olsa ihtiyaç duyduğu sıcaklık düşüşünün Seferihisar’da gerçekleşiyor olmasıdır. Sıcaklık düşüşü sağlanmadığı sürece, klorofilin beta karotene dönüşümü gerçekleşmez, meyve olgunlaşsa bile kabukta istenen renk oluşmaz. Satsuma türü mandalınanın olgunlaşma dönemi olan ekim ayında Seferihisar ilçesinde bahse konu sıcaklık düşüşü gerçekleşir.

Seferihisar ilçesinde mandalınanın tanıtımına yönelik her yıl hasat mevsimi başında mandalina festivali düzenlenmektedir. Yerel yönetim desteğiyle okullarda mandalina suyu dağıtımı, organik köy, organik pazar ve sanal market çalışmaları gerçekleştirilmiştir.

Seferihisar Mandalinasının aroma profili **Şekil-1**’de verilmiştir. Buna göre ürünün yerli mandalina ve klemantin çeşidine oranla daha tatlı, daha az ekşi, limon aromasının daha az olduğu yani bu çeşit ürünlerden ayrıştığı görülmektedir.



Şekil-1: Seferihisar Mandalinasının aroma profili açısından diğer çeşitlerle karşılaştırılması

Uçucu aroma bileşen tayinine yönelik yapılan analizin sonuçları Tablo-1’de verilmiştir. Satsuma mandalinasında aromatik nefasetin en belirleyici kimyasal ölçüsü olan “limonene” yüzdesi %92,95 seviyesindedir.

Tablo-1: Seferihisar Mandalinası aromatik bileşen profili

Bileşen adı	Bileşen miktarı (%)	Tolerans
Pinene	1,48	± %10
Myrcene	1,35	± %10
Limonene	92,95	± %10
Terpinene	3,03	± %10
Cymene	1,19	± %10

Seferihisar Mandalinasının özellikleri:

Sınıfı	: Satsuma
Çeşitler	: Owari, Okitsu ve Clausellina
Olgunluk Zamanı	: Erkencidir.Ekim ayı ortasından itibaren hasat edilir.
Meyve şekli	: Basık
Meyve eti rengi	: Turuncu ve tonları
Çekirdek adedi	: Partenokarpik (çekirdeksizdir), ancak çevrede başka turuncgillerin olması halinde meyve başına ortalama 1,1 adet çekirdeğe rastlanabilir.

Tablo-2: Seferihisar Mandalinasının pomolojik özellikleri

Özellik	Ortalama	Min.	Maks.
Meyve ağırlığı (g)	91,17	85,80	101,46
Meyve eni / meyve boyu indeksi	1,23	1,16	1,32
Meyve dilim adedi	10,57	10,05	11,26
Meyve kabuk kalınlığı (mm)	3,68	3,58	3,85
Meyve suyu (%)	34,77	32,9	36,28
pH değeri	7,46	6,79	8,48

Üretim Metodu:

- Bahçe tesisi:** Dikimden önce toprağın tesviyesi yapılır ve pulluk tabanı denilen set tabaka kurulur. Fidanların dikim zamanı sonbaharda ya da mart ayında olabilir. Fidan çukurları 60-80 cm derinlik ve genişlikte açılmalıdır. Fidanların dikim mesafesi arazinin konum ve meyili dikkate alınarak sıra arası 4 ila 6 m ve sıra üzeri 4 ila 6 m olmak üzere ayarlanır. Sıralar, güneş ışığından en çok yararlanmayı sağlayacak şekilde kuzey-güney yönünde olmalıdır. Dikimi yapılacak fidanlar sökümlü yapıldıkları yerden 4-5 cm yükseklikten dikilmelidir. Fidanlar derin dikilirlerse kloroz ve zamklanma görülür. Dikim, toprak tavındayken yapılmalıdır. Dikimi yapılan fidanları güneş ışığından korumak için gövdeleri sarılır ya da yanmış kireç ile boyanır. Tepe kısmı kesilen fidanların rüzgârdan kırılmasını önlemek için hâkim rüzgâr istikametine kazık çakılarak sürgün kazığa bağlanır. Fidanlar tutuncaya kadar 3-15 günde bir sulanmalıdır. Fidan diplerinde malçlama yapılır, yabancı ot girişine izin verilmez.

2. **Dikim:** Seferihisar Mandalinası için en uygun dikim aralık mesafesi 5-6 x 5-6 m'dir.
3. **Sulama ve Gübreleme:** Seferihisar Mandalinasında sulama esas olarak kurak yaz aylarında gereklidir. Sulama, nisan ayından başlayarak eylül-ekim sonlarına kadar devam eder. Günlük su ihtiyacı 1,5- 3,3 mm'dir. Ağır topraklarda aşırı ve düzensiz sulama, çiçek ve küçük meyve dökümüne sebep olur. Gübreleme; saf besin miktarı olarak 20 kg/da saf azot, 8 kg/da saf fosfor ve 20 kg/da saf potasyum olarak hesaplanır. Azotlu gübre üç zaman periyodunda toprağa verilir. 1. Çiçeklenme öncesi ağaca su yürümeden (ocak-şubat sonu) gübrenin 3/5'i, 2. Yeni yaprak ve sürgünlerin oluştuğu (mayıs-haziran) gübrenin 1/5'i, 3. Meyve oluşumunda (haziran-temmuz) gübrenin 1/5'i verilir. Azotlu gübreler sulama yoluyla veya doğrudan toprağa verilebilir. Gübreler ağaç gövdesinden 50 cm dışarıya verilir ve toprağa karıştırılır. Tam verim çağındaki mandalinalara ağaç başına 0,4-0,7 kg saf azot verilir. Fosforlu gübreler ekim-kasım aylarında ağaç başına 0,3 kg saf madde olarak verilir. Yeni tesis edilen bahçelerde fidan başına 30-3-80 g saf madde hesabıyla verilmelidir. Potasyumlu gübreler ekim-kasım aylarında yeni tesis edilen fidanlara ilk 5 yıl 40-80 g tam verim çağında ise 500 g saf madde olarak verilir.
4. **Budama:** Mandalinalarda budama zamanı erken ilkbahar dönemidir. Budama zamanı son donlar geçtikten sonra sürgün vermeye başlamadan önceki dönemdir. Budamada kurumuş, kırılmış, dikine büyüyen (obur) dallar kesilmelidir. Satsuma mandarinleri zayıf gelişme gösterdikleri için fazla budamaya ihtiyaç duymazlar. Ancak verimden düşmüş veya dondan zarar görmüş ağaçların budanmasına özen gösterilir ve daha ayrıntılı yapılır.
5. **Hasat:** Hasat zamanı ürünün olgunluk indeksine göre belirlenir. Hasatta ürünün ideal rengine ulaşım ulaşmaması temel alınır ve en iyi olgunluk derecesine ulaşması beklenir. Suda çözünabilir kuru madde (Briks değeri)/Asit (olgunluk indeksi) değeri 6-9 arasına ulaştığında hasat gerçekleştirilir. Hasat makasla kesilerek yapılır. Hasat edilen meyveler uygun ve temiz taşıma kaplarına itinayla boşaltılmalıdır. Boylanarak kasalara dizilmelidir. Seferihisar Mandalinası erkenci olduğundan hasadı ekim ayının ortasında başlar ve şubat ayının sonunda tamamlanmış olur.
6. **Depolama:** Seferihisar Mandalinası 8-12 °C sıcaklıkta ve nemli ortamda (%87-90 nem) en çok 3 ay süreyle depolanabilir.

Denetleme:

Seferihisar Mandalinası coğrafi işaretini kullanan ürünler üzerinde etiket kullanımı zorunlu olacaktır. Etiketler, tescil ettiren kurum tarafından basılıp bedelsiz olarak dağıtılabılır veya maliyetine satılabilir. Ancak üretim, dağıtım, satış vb. aşamalarda faaliyet gösterenler etiketleri kendi imkânları ile basıp ürün veya ambalajı üzerine uygulayabilirler. Bu durumda etiketlerin tescil ettiren tarafından basılan görsele uygun olması gerekir.

Etiketin içeriğinde asgari aşağıdaki bilgiler yer alacaktır:

1. Seferihisar Mandalinası logosu
2. Seferihisar Mandalinasının Satsuma türünün hangi çeşidi olduğu (*Okitsu, Owari* veya *Clauselline*)
3. Seferihisar Mandalinasının hasat tarihi

Seferihisar Mandalinası üzerinde 3 çeşit etiket kullanılması mümkündür:

1. Meyveler üzerine 1x1 cm ebadında
2. Fileler üzerine 2x2 cm ebadında
3. Oluklu mukavva ve ahşap ambalajlara 3x3 cm ebadında

Fileler veya ambalajlara etiketin baskı yöntemiyle uygulanması ise tescil ettirenin onayı alınması suretiyle mümkündür.

Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Seferihisar Mandalinası üretimi yapıp yapılmadığına dair kontroller Seferihisar Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Seferihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki uzman, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden bir akademisyen, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir akademisyen olmak üzere oluşturulan konusunda uzman en az beş kişilik komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; sulama, ilaçlama, gübreleme, budama, meyve gelişimini destekleyici işlemler, hasat, pazara hazırlama, depolama, amblem, logo, etiket kullanımı başta olmak üzere tescil belgesinde yer alan unsurlar denetlenecektir.

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.