

No: 1512 – Mahreç İşareti

SOF DOMATESİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1512 |
| Tescil Tarihi | : 25.12.2023 |
| Başvuru No | : C2021/000510 |
| Başvuru Tarihi | : 09.12.2021 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Sof Domatesi |
| Ürün / Ürün Grubu | : Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Gaziantep Ticaret Borsası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Sanayi Mah. 60092 Numaralı Cad. 15 Şehitkâmil GAZİANTEP |
| Coğrafi Sınır | : Gaziantep ili Şehitkâmil ilçesi Zülfikar, Öğümsöğüt, Işıklı, Sofalıcı, Yamaçoba, Karadede ve Dımışıklı Mahallelerini kapsayan Sof Yaylası |
| Kullanım Biçimi | : Sof Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sof Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sof Domatesi; Gaziantep ili Şehitkâmil ilçesi Zülfikar, Öğümsöğüt, Işıklı, Sofalıcı, Yamaçoba, Karadede ve Dımışıklı Mahallelerini kapsayan Sof Yaylasında yetiştirilen *Solanum lycopersicum* türü bitkilerden elde edilen domatestir. Üretiminde, bir önceki üretim döneminde coğrafi sınırdaki üretilen bitkilerden ayrılan tohumluk materyal kullanılır.

Erkenci ve oturak olan Sof Domatesi dilimli yapıda, iri, yumuşak, ince kabuklu, sulu ve 180 - 300 g ağırlığındadır. Ortadan kesildiğinde damarlı bir yapıya sahiptir. Yeşil - kırmızı arası geçişli renkte ve tam olgunlaşmış hali kırmızıdır. Meyvenin kuru madde oranı % 4,8 - 5,4 arasındadır. Raf ömrü kısadır ve nakliyeye dayanıklı değildir.

Coğrafi sınırın denizden yüksekliği 1042 - 1234 m olup güneyde yüksekte bulunan Sof Dağları, yaz ve kış rüzgârlarını keserek üründe don zararlarının oluşumunu önler.

Köklü bir geçmişe sahip olan Sof Domatesinin, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Solanum lycopersicum türü bitkilerden elde edilen Sof Domatesinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Fidelerin elde edilmesi ve dikim:

Her yıl Sof Domatesi üretimi yapılan bitkilerden ayrılan tohumluk materyal, bir sonraki üretim döneminde kullanılır. Sof Domatesi üretimi iki aşamada gerçekleştirilir. Birinci aşamada tohumdan sıcak yastıklarda fide üretimi yapılır, ikinci aşamada ise sıcak yastıklarda yetiştirilen fideler özenle yerlerinden sökülür ve bahçede hazırlanan yerlerine dikilir.

Ekimi yapılan tohumlar 10 veya 12 gün içerisinde çimlenir. Çimlenen tohumlar kotiledon yapraklarından tutularak torba veya kutulara şaşırtılır. Şaşırtmanın akşam serinliğinde ya da sabah yapılması uygundur. Şaşırtılıp bakım işlemleri yapılan fideler yaklaşık üç haftada 15 - 20 cm uzunlukla dikim büyüklüğüne ulaşır ve hazırlanan yerlerine dikilir. Bitkilerin ışıktan en iyi şekilde faydalanarak meyvelerin daha erken olgunlaşması amacıyla kuzey ve güney yönünde çift sıralı dikim yapılır. Dikim mesafesi 90 x 50 x 40 cm olmalıdır.

Sof Domatesi yetiştiriciliğine, önce toprak hazırlığı ile başlanır. Sof Domates bitkisi derin köklü bir bitki olduğu için, toprağın derin sürülerek dikkatle hazırlanması gerekir. Tarla tabanının 50 cm altında pulluk tabanı denilen geçirgen olmayan bir tabaka varsa bu tabaka sonbahar başlarında özel pulluklarla kırılmalıdır.

Sonbaharda dekara 3 - 4 ton yanmış çiftlik gübresi verildikten sonra toprak, pullukla derin olarak işlenir ve kesekli olarak bırakılarak mümkünse ilkbaharda tekrar sürülür. Dikim öncesinde diskaro geçirilerek toprak hazır hale getirilir.

Dikim için en uygun fide büyüklüğü 15 - 20 cm uzunluk ve kurşun kalem kalınlığını aldığı zamandır. Normal koşullarda tohum ekiminden 40 - 45 gün sonra pişkin ve kaliteli fideler elde edilir. 1 m² yastık alanından ortalama 500 - 700 adet sağlıklı fide meydana gelir.

Dikim öncesi fide torbaları sulanır ve böylece torbadan kolayca çıkarılan topraklı fideler kök boğazına kadar toprağa dikilir. Toprak sıkıca bastırıldıktan sonra can suyu verilmelidir.

Toprak işleme:

Fideler asıl yerlerine dikildikten iki hafta sonra birinci çapalama işi yapılır. Birinci çapalamadan 2 - 3 hafta sonra da ikinci çapalama gerçekleştirilir. Bitkinin sıra aralarında, gelişen dallarının izin verdiği ölçüde 2 - 3 kez daha çapa işi yapılarak yabancı otlarla mücadele, toprağı kabartma ve toprağın kaymak tabakasını kırma işleri gerçekleştirilir. Masuralar üzerinde yetiştirilen domateslerde çapa, genellikle elle yapılırken tarla tarımı şeklinde yapılan geniş sahalarda ise traktör ile çekilen çapa makinelerinden yararlanılır. Çapalamalar sırasında boğaz doldurma işlemi de yapılmalıdır. Çapalamada köklere zarar verilmemesine özen gösterilmelidir.

Sulama:

Bitki üzerinde ilk meyveler görülünceye kadar sulama yapılmaz. Sulama bitkinin kök bölgesindeki toprağın nemi azaldığında, ortalama 7 - 10 günde bir yapılır. Karık veya damla sulama yöntemleri kullanılır. Yağış oranının en az olduğu temmuz ve ağustos aylarında sulama sıklığı artırılır.

Bitki koruma:

Sof Domatesi üretiminde hasat zamanına kadar hava sıcaklıkları sürekli arttığından fungal hastalıklara karşı düzenli olarak önlem amaçlı ayda 1 kez organik fungusitlerle koruyucu mücadele yapılır.

Bitki gelişiminin ilk ayında yabancı otların yoğun baskısı altında kalan bitkiler, iyi gelişmemekte, verim düşmekte, ürünün kalite ve standardı etkilenecek hasat güçleşmektedir. Bu nedenle erken devrede yabancı otlarla mücadele yapılmalıdır.

Yabancı hardal, horoz kuyruğu, sirken, darıcan, ayrık, kanyaş ve adi tarla sarmaşığı otları, bitkileri gölgeleyerek ve ayrıca su ve besin maddelerine ortak olarak zarar verirler. Demirdikeni rekabetin yanında elle hasadı güçleştirir. Ayrıca yabancı otların çim ve kök salgıları bitki ve meyve gelişimini engelleyerek verim kaybı oluştururlar.

Sof Domatesi yetiştiriciliğinde çapalama ile yabancı otlarla mücadele edilemediği durumlarda; fidelerin dikimi öncesinde toprağa trifluralin % 48 ve dinitramin % 25 oranlarında, 200 ml / dekar dozda uygulanarak 5 - 7 cm toprak derinliğine karıştırılır. Dikim sonrasında metribuzine % 70, 75 g / dekar dozda ve diphenamide % 80, 700 g / dekar dozda uygulanabilir.

Gübreleme:

Sof Domatesi bitkisi, uzun bir gelişme dönemine sahip olması ve bol ürün vermesi nedenleriyle organik madde yönünden zengin bir toprak ister. Toprak analiz sonuçları ve tarım teşkilatlarının tavsiyeleri ile çiftlik gübresi ve fosforlu gübre taban gübresi olarak verilir. Fide dikiminden itibaren iyi yanmış çiftlik gübresi, tüm üretim boyunca azotlu gübreler, meyveler fındık büyüklüğünü aldıktan sonra haftalık dönemlerle potasyumlu gübreler verilir.

Malçlama:

Sof Domatesi dikim alanlarında temmuz ve ağustos aylarında sıcaklıkların yüksek olması ve yağışların azalmasına bağlı olarak sulama faaliyetleri sonucu yabancı otlar büyümeye başlar. Malçlama ile güneş ışınlarının etkisi azaltıldığından yabancı otların büyümesi engellenir. Ayrıca malçlama ile buharlaşma azaltıldığından topraktaki su miktarı muhafaza edilir. Çam pürü, bitki sapları, saman balyaları, torf gibi maddeler ile değişik renk ve kalınlıktaki plastikler de malç materyali olarak kullanılabilir. Malçlama, istenilen faydanın sağlanması için dikim yönünün kuzey-güney istikametinde yapılır.

Hasat:

Coğrafi sınırda değerlendirilecek veya yakın pazarlara gönderilecek domatesler ya tam olum devresinde veya buna çok yakın bir devrede toplanır. Buna karşılık uzak pazarlara gönderilecek domatesler, kırmızı, pembe

hallerinde toplanır. Olgunlaşan domatesleri 4 °C civarında 3 - 5 gün depolamak mümkündür. Sof Domatesi hasadı geç bir şekilde ağustos ayının 3. haftası ile ekim ayının 2. haftası sonuna kadar yapılır.

Bitkiler üzerindeki meyvelerin en az % 60 - 70' i olgunlaşınca ilk hasat yapılır. İkinci hasat, kalan meyvelerin % 30 - 40' ı tamamen toplanacak hale gelince başlanır ve kalan meyveler olgunlaştıkça hasat tamamlanır.

Hasat sırasında olgun meyvelerin koparılması gelişigüzel yapılmamalıdır. Domateslerin koparılmasında meyve avuç içerisine alınmalı, sapı etrafında hafifçe döndürülmek suretiyle sapı ile birlikte zedelenmeden koparılmalıdır. Kasalara, fazla üst üste gelmemek kaydıyla düzgünce yerleştirilmelidir.

Tohumluk materyalin eldesi:

Hasadın ardından rengi bayrak kırmızısı olan, tam olarak olgunlaşan, düzgün, meyve yapısı gelişmiş ve yumru ya da şekil bozukluğu olmayan domatesler, tohumluk olarak ayrılır. Tohumluk olarak ayrılan Sof Domatesi; doğrudan güneş ışığı almayan, açık ortamda, beton yüzeyler üzerine serilen örtüler üzerinde, gölgede 30 - 35 °C sıcaklıkta 4 - 6 gün kurutulur. Kurutulan domatesler, el ile ovulur ve elenerek tohumları ayrılır. Tohumlar yıkama işlemi yapılmadan bez torbalar içerisinde, ortam sıcaklığında (18 - 20 °C) serin ve kuru ortamda bir sonraki üretim dönemine kadar muhafaza edilir.

Ambalajlama:

Meyve sapları ile hasat edilen Sof Domatesinde mutlaka ters sıralı kasalar kullanılır. Aksi halde birinci sıranın meyve sapları diğer meyveleri delerek çok kısa sürede çürümelerine neden olur.

Yüksek kaliteli ürün pazarlanmasında viyoller veya tek sıra kasalar tercih edilir. Domateslerde çok sıralı kasalar zorunlu olmadıkça kullanılmamalıdır. Taşımada, özellikle sofralık domateslerde dikkatli olmalı, sıcak saatlerde taşıma yapılmamalıdır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Sof Domatesinin, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, bir önceki üretim döneminde coğrafi sınırda üretilen bitkilerden ayrılan tohumluk materyal kullanılır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sof Domatesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Şehitkâmil Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan tohumluk materyalin uygunluğu.
- Yetiştiriciliğin coğrafi sınırda yapılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sof Domatesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.