

No: 384 – Menş e Adı

ANTALYA TAVŞAN YÜREĞ İ ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

ANTALYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 054.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 384
Tescil Tarihi	: 06.09.2018
Başvuru No	: C2014/033
Başvuru Tarihi	: 04.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Tavşan Yüreği Zeytini
Ürünün Adı	: Zeytin
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Antalya Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Cad. Borsa İşhanı Kat:2 ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavşan yüreği zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europaea L.* çeşidinin aşılı veya çelikten köklendirilmiş bitkisinin meyvesidir. Antalya ili sınırları içerisinde yetiştirilen tavşan yüreği zeytini yerel bir çeşit olup, genellikle yeşil sofralık zeytin olarak tüketilir. Meyvelerinin yağ kapsamı çok yüksek olmadığı için yağlık olarak değerlendirme seviyesi düşüktür. Bu nedenle çoğunlukla salamuralık olarak toplanır.

Morfolojik özellikleri: Antalya Tavşan Yüreği Zeytini ağacının gelişimi kuvvetli olup orta büyüklükte, yuvarlak bir taç oluşturur. Ağacın dalları yaygın ve yoğundur, taç tepesi yüksekliği 5,5-6 metredir. Çiçek sürgünleri gri yeşil renkte, boğum araları orta uzunlukta ve orta tüylülüktedir. Yaprakları orta büyüklükte, uzun ve dar, eliptik mızraksı bir yapıya sahiptir. Yaprakların üst tarafı koyu yeşil ve parlak, alt tarafı gri-yeşil renktedir. Yaprak ayasının uzun ekseninin eğikliği konkavdır. Meyve ve çekirdek şekli oval, simetrik ve yürek şeklindedir. Meyvenin en geniş olduğu yer sapa doğrudur.



Pomolojik özellikleri: Bakım koşulları optimum olduğu koşullarda Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin sahip olduğu yeşil olum dönemi sonu ortalama pomolojik değerleri: kilogramdaki dane adedi 210-224 adet, 100 adet meyve ağırlığı 370-608 gram, 100 adet çekirdek ağırlığı 70-105 gram, et oranı %77-88, çekirdek oranı %14-23 civarındadır. Yağ üreten kuruluşlar zeytinden yağı çoğunlukla siyah oluma ulaşmış meyvelerden çıkarırlar. Antalya Tavşan Yüreği Zeytini siyah oluma ulaşmadan toplandığı için yağ oranı %9-20,2 arasındadır. Siyah olum döneminde ise bu oran %25'lere ulaşmaktadır. Yeşil olum dönemi boyunca nem oranı %65 ile %68 aralığındadır. Meyve büyüklüğü ortalama 18,62-27,60 mm boyunda ve 15,03-19,32 mm çapındadır. Çekirdek boyu 13-17 mm, eni ise 8-10 mm arasındadır. Meyve eti sertliği yeşil olum döneminde serttir. Yeşil olum döneminde usaredeki kuru madde miktarı ortalama %15,3'dür. Bu oran yeşil olum dönemi sonunda 13'lere düşmektedir.

Fenolojik özellikleri: Gözlerin ilk sürmeye başladığı vejetasyon tarihi en erken mart ayının ilk hafta sonunda en geç mart ortasındadır. Salkım şeklinde olan zeytin çiçekleri (somaklar) 2-3 mm boya ulaştığı somaklanma başlangıcı tarihi en erken mart ayının 16'sı en geç nisan ayının 14'üdür. Çiçekler en erken nisan ayının 27'sinde en geç mayıs ayının 15'inde açmaya başlar. Çiçeklerin %80'inin açtığı, çiçek taç yapraklarının ve meyve tutmayan çiçeklerin tamamına yakınının dökülmesi mayıs ayının ortasında başlar ve sonunda biter. Danelerin normal iriliklerine ulaştığı, parmaklar arasında sıkıldığında ezilmeyecek kadar set olduğu ve renginin yeşil veya yeşilimsi sarı olduğu yeşil olum başlangıcı eylül ayının ilk haftasıdır. Tam olgunluğa ermemiş meyvelerde, kabuk renginin sarıdan pembeye dönmeye başladığı dönem, yani yeşil olum dönemi sonu eylül sonu ekimin ilk haftasıdır. Erkenci olan Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin renk dönmesi keskindir, 7 ile 10 gün sonra siyaha döner. Bu yüzden sofralık

salamura için hasat en geç ekim ayının ilk yarısı sonunda yapılmalıdır. Meyve kabuğu renginin koyu mor olduğu ve meyve et renginin pembeleştiği siyah olum dönemi ekim ayının başı kasım ayının ortalarıdır.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin en önemli ayırt edici özelliği yüreğe benzer meyve ve çekirdek şeklindedir. Halk arasında ünlenmesinin ve benzerlerine göre daha yüksek fiyattan satın alınmasının nedeni ise yeşil sofralık zeytin olarak meyve etinin sertliği ve çekirdekten kolay ayrılmasıdır. Antalya ili sınırlarında yetişen Antalya Tavşan Yüreği Zeytini fidanlarından elde edilerek işlenir.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini coğrafi sınırları bakımından Akdeniz iklimi ve Toros Dağlarının iklim üzerine etkisi nedeniyle Antalya ili sınırları dışında aynı pomolojik ve fenolojik özellikleri göstermez. Antalya'yı bir duvar gibi iç bölgelerden ayıran Toros Dağları hava akımını keser ve benzersiz yüksek nem ve sıcaklık koşullarını oluşturur. Bu jeolojik yapı Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin tane iriliğinin ve et oranının diğer çeşitlere göre daha fazla olmasını sağlayan önemli bir unsurdur.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin meyve eti sert olduğu için hasat sırasında zedelenmenin diğer zeytin çeşitlerine göre daha düşük olması ve kendi kendini tozlayabilme yeteneğine sahip olması diğer ayırt edici özellikleridir. Meyve etinin sert ancak kabuğunun ince olması sofralık yeşil zeytin üretiminde kostik kullanılmadan tatlandırma yapılabilmesini sağlar. Diğer yeşil sofralık zeytin çeşitleri tatlandırma için kostik içerisinde 12-14 saat bırakılırken Antalya Tavşan Yüreği Zeytini kostiğe ihtiyaç duymaz.

Üretim Metodu:

Dikim: Yeni bir tesis kurulmadan önce derin işleme yanında zorunlu hallerde tesviye, teraslama, drenaj vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken gelecekte her ağacın güneş ışığından maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Zeytinlik tesis edilirken dikim aralıkları, bölgenin iklim ve toprak koşullarına ağacın alacağı taç büyüklüğüne göre değişebilmektedir. Antalya Tavşan Yüreği Zeytini büyük taç yapılı ağaç grubundadır. Ağaç gelişiminin ve meyvenin güneş ışığı alabilme yetisinin yeterli olması için en az 8x8 metre ve üzeri dikim aralığı tavsiye edilir.

Bölge şartlarında kasım–mart ayları arasında zeytin fidanı dikimi yapılabilir. İklimin soğuk gitmesi halinde nisan aylarına da kaydırılabilir. Dikim çukurlarının açılmasında 1,5m boyunda tam ortasında ve uçlarında kertiçler bulunan dikim tahtası kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 80x80 cm boyutlarında açılmalıdır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konulur. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerinin hava ile temasını önlemek için sulanmaları gerekir. Alttaki toprak kök çukura dik gelecek şekilde dikilir. Kökü koyduktan sonra, kökün üzerine başka yerden yüzey toprağı, güneş görmüş toprak konur. Canlılığından emin olunan toprakla kökün üzeri tümsek şeklinde kapatılır. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidanın dikimi ile birlikte dikim çukurlarına temel gübreleme yapılır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak analizinin yaptırılması gerekir.

Dikim Sonrası Bakım: Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir. Dikim sonrasındaki sonbaharda kök filiz vermeye başlar. Dikimden sonra fidandaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlanması gerekir. İlk birkaç yıl mutlaka sulama yapılması gerekir. Toprak altındaki kök kuru olmamalıdır. Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir. Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda, çapa yapılmalıdır. Her yıl hastalık ve zararlılarla ilgili kontrol yapılarak, gerekli zirai mücadeleler yapılmalıdır. Fidanların gelişmesine bağlı olarak ikinci veya üçüncü yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır. En geç iki yıl içerisinde meyve vermeye başlar. Hasat elle yapılmalı ve zeytinler kasalara toplanmalıdır.

Sofralık Zeytin Hazırlığı: Dalından elle hasadı yapıp kasalara toplanan zeytinler elekten geçirilerek boylaması yapılır. İri zeytinler salamuraya konulmak için yıkanır. Yıkama aşaması önemlidir. Yıkama aşamasında sirke kullanılması tavsiye edilir böylece zeytin yüzeyinde bulunan ve çürümeye neden olan mikroorganizmalar uzaklaştırılır. Sofralık için seçilen zeytinler tatlandırma için ister düz ister çizerek salamura suyuna konulur.

Salamura Suyu Hazırlığı: Zeytinlerin acısının alınıp işlenerek yenilebilmesi ve korunması için içme suyu ile belirli oranlardaki kaya tuzu ya da deniz tuzu ve rengini, sertliğini koruması için limontuzu kullanımı (%4 oranında) ile salamura çözeltisi oluşturulur. Salamura suyunun tavsiye edilen tuz oranı %8 oranındadır. Kullanılan suyun temizliğine bağlı olarak istenirse su içindeki bakterileri yok etmek için 100 litreye 5 litre oranında elma sirkesi kullanılabilir. Salamura süresi düz ya da çizik konmasına göre 20 ile 45 gün aralığında değişir. Bu süreçte eğer tanklarda tatlandırma yapılıyorsa zeytinin ağırlığının 1,5 katı kadar ağırlık zeytinlerin üzerine konarak zeytinlerin salamura suyu yüzeyine çıkmaları engellenmelidir. Tankın ortasında bulunan boru pompa yardımıyla haftada ya da 2-3 günde bir dipteki suyun sirkülasyonu sağlanmalıdır.

Ürün piyasaya arz edileceği zaman tatlandırma salamurasından çıkarılan zeytinler yıkandıktan sonra tekrar aynı oranlarda hazırlanan ambalaj salamurası ile Türk Gıda Kodeksine uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlara konur. Piyasaya arz edilen ürünlerin pH değeri ve tuz (NaCl) miktarı Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğinde belirtilen hususları sağlamalıdır.

Denetleme:

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini ile yapılacak sofralık yeşil zeytin üretimlerinin uygunluk kontrolleri Antalya Ticaret Borsası koordinasyonunda; Antalya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden bir uzman, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir uzman ve Antalya Ticaret Borsasından bir uzman olmak üzere toplam üç uzmandan oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii, her yıl hasat döneminde (eylül ve ekim aylarında) bir defa toplanır ve coğrafi sınırdaki belirtilen yerlerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirerek Antalya Ticaret Borsasına bildirir. Denetim mercisinin denetleme ile ilgili tüm giderleri Antalya Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Antalya Ticaret Borsası denetim mercisinin toplanması için ilgili kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar. Denetime ilişkin raporlar Antalya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim Kriterleri: Ürünün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri kısmında yer alan morfolojik özellikler, Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin farklılığını ortaya koyan kriterlerdir. Fiziksel muayenede, zeytinin Antalya Tavşan Yüreği Zeytini olup olmadığı gözle kontrol edilebilir. Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin yürek şeklindeki formu en önemli ayırt edici özelliğidir. Ambalajlı olarak piyasaya arz edilen zeytinlerin denetiminde ayrıca salamura kriterlerine göre yapılır. Bu değerlendirmeler için Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü laboratuvarı analiz ve raporları geçerli olur. Denetim mercii gerekli olması halinde Batı Akdeniz Araştırma Enstitüsünün laboratuvar ve ekipmanlarını kullanır ve bundan doğan ücretler Antalya Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Denetim mercii denetimlerini, ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar. Şikâyet üzerine yapılacak denetimler için Antalya Ticaret Borsası tarafından ilgili kuruluşlara "acil" başlıklı yazı gönderilerek denetim mercisinin acil olarak toplanması sağlanır. Sonraki hukuki süreç Antalya Ticaret Borsası tarafından yürütülür.