

No: 1101 – Menş e Adı

LAPSEKİ ŞEFTALİSİ

Tescil Ettiren
LAPSEKİ ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1101
Tescil Tarihi	: 10.05.2022
Başvuru No	: C2021/000257
Başvuru Tarihi	: 25.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Lapseki Şeftalisi
Ürün / Ürün Grubu	: Şeftali / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Lapseki Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. No: 23 Lapseki 17800 ÇANAKKALE
Coğrafi Sınırı	: Çanakkale ili Lapseki ilçesi
Kullanım Biçimi	: Lapseki Şeftalisi ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lapseki Şeftalisi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lapseki Şeftalisi; Lapseki’de yetişen Isabella, Merrill Gem Free, Royal Glory, Royal Gem, Extreme Glow, Summer Red, Glohaven, Crest Haven, Extreme July, Red Elegant, J. H. Hale, Extreme 486, Extreme 568, Royal Jim, Black Abdos ve Sırrı çeşidi şeftalidir. Bu çeşitlerin yetiştiriciliği orta-erken mevsimde başlar ve çok geç mevsime kadar devam eder.

Lapseki ilçesinde Akdeniz ve Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösteren ılıman Akdeniz iklimi hâkimdir. Yaz aylarında sıcaklık ve oransal nem Akdeniz ve Ege Bölgesi kadar yüksek değerlere ulaşmaz. Kar yağışı deniz kıyısına yakın alanlarda çok az, yüksek rakıma sahip alanlarda ise az sayılabilecek düzeydedir. Yağışlar daha çok yağmur olarak kış ve ilkbahar mevsimlerinde gerçekleşir. Coğrafi sınırın Marmara Denizi’nin kuzeyine açık olması, Ege Denizi’ne olan yakınlığı, yıl boyu değişik şiddetlerde ve yönlerde rüzgârlı olması kalite özelliklerini olumlu yönde etkiler.

Lapseki ilçesinin yıllık ortalama sıcaklık değeri 15,1 °C’dir. Ortalama sıcaklık bakımından hiçbir ayın ortalaması 5 °C’nin altına düşmez. Kış ayları ortalama sıcaklığı 5,8 °C’dir. Yaz ayları sıcaklık ortalaması 23 °C, en soğuk ay 6,2 °C ile ocak ayı ve en sıcak ay 24,9 °C ile ağustos ayıdır. Bölgede yıllık ortalama yağış 616 mm’dir. Kurak dönemdeki ortalama aylık yağış miktarı 10,97 mm iken, kış aylarındaki miktar ise 89 mm’dir. Yıllık toplam yağışın %43’ü kış aylarında, %28’i sonbaharda, %22’si ilkbaharda ve %7’si ise yaz aylarında düşer.

Coğrafi sınırın toprak yapısı genellikle %6 civarında eğimlidir. 1 m’ye kadar olan derinlikte killi siltli (%20 - %30 killi %30 - %40 siltli), 1 m’den sonra killi kumlu (%40 - %60 kumlu, %20 - %40 killi) bünyededir. pH seviyesi 7,11-7,79 arasında değişkenlik gösterir.

Coğrafi sınırın yukarıda belirtilen iklim ve toprak yapısı, Lapseki Şeftalisine yoğun aroma, tatlılık ve sertlik kazandırır. Lapseki Şeftalisinin, üretimde kullanılan çeşitlere göre pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Lapseki Şeftalisinin Çeşitlere Göre Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Merrill Gem Free	Isabella	Royal Glory	Extreme Glow	Royal Gem	Summer Red	Glohaven	Crest Haven
Meyve eni (mm)	60-80	60-80	60-80	60-80	60-80	60-90	60-90	60-80
Meyve boyu (mm)	45-75	55-85	50-70	55-75	55-75	65-85	65-85	55-75

Meyve ağırlığı (g)	150-200	200-250	180-250	170-200	180-250	250-350	250-350	180-250
Meyve kabuk parlaklığı (L)	30-50	25-45	15-35	30-50	15-25	20-50	35-55	45-65
Meyve kabuk rengi (Hue)	35-55	20-40	15-35	35-45	15-25	15-35	55-75	60-80
Kabuk canlılığı (Chroma)	20-40	15-35	15-35	15-35	10-20	25-35	15-35	20-50
Meyve eti parlaklığı (L)	55-75	40-60	45-65	45-65	35-55	55-75	65-85	65-85
Meyve et rengi (Hue)	80-90	55-85	80-100	80-100	65-75	75-95	75-95	80-100
Et canlılığı (Chroma)	20-30	20-30	20-30	25-35	25-35	35-55	35-55	45-65
Suda çözünabilir kuru madde (% Brix)	5-10	5-15	5-15	10-20	5-15	10-20	5-15	5-15
Titre edilebilir asitlik (ml/100 ml sitrik asit)	0,5-1	0,5-1,5	0,2-1	0,2-1	0,2-1	0,1-0,5	0,5-1,5	0,5-1
Meyve suyu pH'sı	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
Meyve eti sertliği (kg/cm ²)	1-4	0,2-1	2-10	2-10	2-6	1-5	2-5	2-5
Meyve eti oranı (%)	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97

Tablo 2: Lapseki Şeftalisinin Çeşitlere Göre Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Extrem July	Red Elegant	J.H. Hale	Extreme 486	Extreme 568	Royal Jim	Black Abdos	Sırrı
Meyve eni (mm)	60-80	60-90	60-90	60-80	60-90	60-90	60-90	70-100
Meyve boyu (mm)	55-75	55-75	65-85	55-75	65-85	65-85	65-85	80-100
Meyve ağırlığı (g)	130-160	200-300	250-300	200-300	300-400	250-300	250-300	350-400
Meyve kabuk parlaklığı (L)	25-45	25-45	40-50	45-60	45-65	30-40	35-55	45-65
Meyve kabuk rengi (Hue)	35-45	35-45	65-85	75-95	55-85	35-55	45-65	65-85
Kabuk canlılığı (Chroma)	25-45	25-45	20-30	35-55	40-60	20-40	20-40	35-55
Meyve eti parlaklığı (L)	55-75	55-75	55-75	55-75	55-75	55-65	55-65	55-75

Meyve et rengi (Hue)	90-120	90-120	90-120	90-120	85-95	85-95	85-95	80-100
Et canlılığı (Chroma)	45-65	25-35	25-35	40-50	40-50	25-55	25-55	35-45
Suda çözünebilir kuru madde (% Brix)	5-15	15-25	5-15	5-15	5-15	5-15	5-15	5-15
Titre edilebilir asitlik (ml/100 ml sitrik asit)	0,2-0,5	0,5-1,5	0,5-1	0,1-0,5	0,1-0,5	0,5-1,5	0,5-1	0,5-1
Meyve suyu pH'sı	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
Meyve eti sertliği (kg/cm ²)	2-6	3-8	3-8	5-15	4-10	4-10	2-5	2-10
Meyve eti oranı (%)	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97

Üretim Metodu:

Lapseki Şeftalisi üretiminde kullanılan çeşitler:

Üretimde; Isabella, Merrill Gem Free, Royal Glory, Royal Gem, Extreme Glow, Summer Red, Glohaven, Crest Haven, Extreme July, Red Elegant, J. H. Hale, Extreme 486, Extreme 568, Royal Jim, Black Abdos ve Sırrı çeşitleri kullanılır.

Fidan Temini ve Dikimi:

Bahçedeki şeftali ağacı yoğunluğu dekarda 45 ağaçtan fazla olmamalıdır. Meyve bahçeleri meyve kalitesini bozabilecek kirletici kaynaklardan uzak olmalıdır.

Döllenme:

Şeftali çeşitlerinin çoğu kendine verimlidir. Ancak, coğrafi sınırdan yaygın bir şekilde yetiştiriciliği yapılan J.H. Hale çeşidi fizyolojik erkek kısır olup, diğer çeşitlerden herhangi biri ile döllenabilir.

Gübreleme:

Gübreleme, organik ve mineral gübreler kullanılarak yapılır. En az iki yılda bir, üreticinin parselinde tam toprak analizi yapılarak hem toprağın besin elementleri dengesi kontrol edilir hem de üretim için gerekli olan minerallerin belirlenmesi sağlanır. Ayrıca, her yıl yaprak analizinin yapılması önerilmektedir. Bahçelere verilen gübrelerin miktarı ve uygulama zamanı kayıt altına alınır. Gübreleme, üretim ihtiyaçlarına göre toprak ya da yaprakta yapılır.

Bitki Koruma:

Bitki koruma uygulamaları biyoçeşitliliği koruyacak, zararlıların doğal predatörlerini teşvik edecek ve kimyasal pestisit kullanımını en az düzeye indirecek şekilde yapılır. Bu nedenle öncelikle zararlı ve hastalıklara karşı tuzak kullanımı gibi tedbirler önerilir.

Ciddi zararlı ve hastalık durumlarında kimyasal pestisitlere, aşağıdaki koşullar dikkate alınarak başvurulmalıdır.

Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungisitler belirlenir.

Dozlar sadece Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından önerilen düzeyde kullanılır. Uygulanan ilaçların miktarı ve uygulama zamanı kayıt altına alınır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış ilaçlar kullanılır.

Tarımsal ilaç uygulamalarında, uygulama ile hasat zamanı arasındaki süre dikkate alınır. Şeftali yetiştiricileri tarımsal ilaç kullanımında aşağıdaki bilgi uyarınca dikkatli olmalıdır.

İlaçlar, bitkiler üzerine püskürtüldükten sonra genellikle sıcaklık, ışık, yağış gibi çevresel etkiler nedeniyle zehirliliklerini zaman içinde kaybederler. Belirli bir süre sonra zehirli kalıntı miktarı insan sağlığı için zararsız bir seviyeye düşer. İlacın kullanımından sonra ürünler üzerindeki kalıntı miktarının insan sağlığı için zararsız seviyeye düşmesi için geçmesi gereken süreye bekleme süresi denir. Ürünler, gün olarak verilen bu süre geçmeden hasat edilmemeli ve tüketilmemelidir. Bu süre, ruhsatlı ve yasal her ilacın etiketinde ya da üzerinde yazılıdır. Böylece, ürünler üzerindeki ilaç kalıntı miktarı en aza ve dolayısıyla zararsız seviyeye indirilmiş olur.

Toprak Koruma:

Toprak, yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülür. Toprağın, toprak işleme makineleri kullanımı yerine üretim süreci boyunca bitki örtüsü ya da malç ile kaplanarak korunması önerilir.

Sulama:

Sulama; bahçenin yaşı, verim miktarı ve ağaçların ihtiyacına göre yapılır. Sulamada damla sulama ya da alttan yağmurlama gibi teknikler kullanılır. Aşırı su tüketimine ve besin maddelerinin topraktan yıkanmasına neden olan salma sulama yapılmaz. En iyi sulama zamanı haziran-eylül arasındır. Aşırı sulamanın ürün kalitesine zarar verebileceği göz önünde tutulmalıdır.

Budama:

Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılır. Budama için en uygun aylar kasım-nisan arasındır. Budama; kurumuş, kırılmış ve birbiriyle rekabet halindeki dallar ile hastalıklı dallar kesilerek ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışığını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılır. Budanmış dal parçaları, herhangi bir hastalığa neden olmamaları için budamadan sonra bahçeden uzaklaştırılır.

Seyreltme:

Şeftali meyveleri yaklaşık 1 cm büyüklüğe ulaştığı zaman ağaç üzerindeki fazla meyvelerin dengeli bir şekilde kopartılmasına seyreltme (tekleme) adı verilir. Seyreltme işlemi, kimyasal madde kullanımı ile ya da elle yapılır. Seyreltme işlemi, meyve çekirdekleri sertleşmeden çağla döneminde yapılır. Lapseki ilçesinde normal iklim koşullarında seyreltme işlemi mayıs ayının başında başlar ve haziran ayının ortasına kadar devam eder.

Hasat:

Normal iklim koşullarında çeşitlerine göre Lapseki Şeftalisi hasat zamanları aşağıdaki gibidir.

Isabella: Haziran ortası-temmuz başı

Merril Gem Free: Haziran sonu-temmuz ortası

Royal Glory: Haziran sonu-temmuz ortası

Royal Gem: Haziran sonu-temmuz ortası

Extreme Glow: Haziran sonu-temmuz ortası

Summer Red: Temmuz başı-temmuz ortası

Glohaven: Temmuz ortası-temmuz sonu

Crest Haven: Temmuz ortası-temmuz sonu

Extreme July: Temmuz ortası-temmuz sonu

Red Elegant: Temmuz sonu-ağustos ortası

J. H. Hale: Temmuz sonu-ağustos ortası

Extreme 486: Temmuz sonu-ağustos ortası

Extreme 568: Temmuz sonu-ağustos ortası

Royal Jim: Temmuz sonu-ağustos ortası

Black Abdos: Ağustos sonu-eylül ortası

Sırrı: Eylül ortası-ekim başı

Şeftalilerin hasat olgunluğuna gelip gelmediği, rengini almaya başlamasından ve sertlik derecesinden anlaşılır.

Hasat, meyveleri zedelemekten yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır.

- Hasat, sabah erken saatlerde, 11:00'den önce yapılır.

- Meyveler temiz toplama kaplarına ve kasalarına konulur.
- Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
- Toprak ile temas eden ürünler ayrılır.

Sınıflandırma:

Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu amaçla 04.06.2007 tarih ve 26542 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Revize Edilen TS 42 Şeftali, TS 1133 Enginar, TS 1205 Taze Biber Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/40)” dikkate alınmalıdır. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alan temiz olmalı ve ürünler olası bir kontaminasyona karşı korunmalıdır.

Hasattan sonra pazarlanacak ürünlerde bir örnek ürün oluşturulması için şeftali meyveleri standartlara uygun bir kalite sınıflaması yapılarak pazarlanmalıdır. Şekil, renk, irilik, sertlik vb. gibi kalite özelliklerine göre pazara hazırlanan ürünler üç kaliteye ayrılır.

- **Extra Ürünler:** Bu sınıfa en iyi kalitedeki şeftaliler girer. Şekil, renk, gelişme bakımından çeşide özgü gelişmeyi tamamlamış, sapı üzerinde ve sağlamdır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlara (şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler) sahip olabilirler. Bu sınıfa giren şeftaliler renk bakımından birbirleriyle aynı olmalıdır.
- **I. kalite (Birinci sınıf):** Bu sınıfa iyi kalitedeki şeftaliler girer. Çeşide özgü nitelikler extrada olduğu gibidir. Hafif şekil, renk ve gelişme kusurları vardır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kabuk kusurlara sahip olabilirler. Meyve eti oldukça sağlam olmalıdır. Bununla beraber; şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler bulunabilir. Meyvenin genel görünüşünü ve dayanıklılığını etkilemeyen kabuk özürleri bulunabilir. Bunlar;
 - a) Uzun şekilli özürlerde özür boyu 1 cm’yi,
 - b) Diğer özürlerde özürlü alan toplamı 0,5 cm²’yi geçmemelidir.
 - c) Bu sınıfta sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.
- **II. kalite (İkinci sınıf):** Yeterli kalite demektir. Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen ancak genel özellikleri karşılayan şeftaliler girer. Ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kabuk kusurlarına sahip olabilirler. Şekil, gelişme ve renk bakımından meyvenin niteliklerini bozmayan özürler bulunabilir. Meyve kabuğunu zedelememiş olmak koşulu ile sap kopmuş olabilir. Meyve etinde belirgin özürler bulunmamalıdır. Her meyvede;
 - a) Uzunluğuna boyu 2 cm’yi geçmeyen kabuk özürleri,
 - b) Bulunduğu takdirde, toplam alanı 1,5 cm²’yi geçmeyen diğer özürler bulunabilir.

Depolama:

Sınıflandırılmış şeftaliler doğrudan pazara sevk edilmeyecekse +0,5 ile +1 °C’deki soğuk hava depolarında muhafaza edilir.

Ambalajlama:

Lapseki Şeftalisi karton/ağaç/plastik ambalajlarda tüketiciye sunulur. Şeftaliler tek sıra halinde birbirlerine değmeden dizilir.

Denetleme:

Denetimler; Lapseki Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Lapseki Ziraat Odası, Lapseki Kaymakamlığı, Lapseki İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Lapseki Belediyesi ile Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden ürün konusunda uzman en az 5 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafında gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 2 kez üretim ve hasat dönemlerinde yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Fidan temini ve dikimi, budama, sulama, gübreleme, bitki koruma, seyreltme, hasat aşamaları başta olmak üzere, yetiştirme sürecinde uygulanan kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin olgunluk durumu, sınıflandırması, depolama ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.

- Lapseki Şeftalisi üretiminde kullanılan şeftali çeşitlerinin özellikleri dikkate alınarak, meyvelerin pomolojik özelliklerinin uygunluğu.
- Lapseki Şeftalisi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim için gerekli olan alet, ekipman, kırtasiye malzemeleri ve denetim formları ile uygun çalışma ortamı, Lapseki Ziraat Odası tarafından sağlanır.

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.