



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No :80
Başvuru Tarihi :06/02/2003
Başvuru No :C 2003/002
Yayın Tarihi :27/07/2003
Türü :Menşe
Başvuru sahibinin kimliği :İzmir Ticaret Borsası
Başvuru Sahibinin Adresi :Gazi Bulvarı No:2 35210 Konak / İZMİR
Coğrafi Sınırları :İzmir'in Torbalı,Bayındır,Kiraz,Ödemiş,Tire,Beydağ,Selçuk ilçeleri ve Aydın'ın tüm ilçeleridir.
Kullanılacağı ürün :İncir

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 27/07/2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 27/07/2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

13/6
Doç. Dr. Yusuf BALCI
Enstitü Başkanı

Uzman Yrd. : Sibel TONTU
Daire Başkanı : Kutay KUMBASAR

Başvuru Tarihi: 06.02.2003
Başvuru No: C 2003/002
Başvuru Sahibi: İzmir Ticaret Borsası
Adresi: Gazi bulvarı No: 2 Konak/İZMİR.
Ürünün Adı: İncir.

Menşe Adı

Kullanım Biçimi : Markalama

Üretim Alanı: İzmir'in Torbalı, Bayındır, Kiraz, Ödemiş, Tire, Beydağ, Selçuk ilçeleri ve Aydın'ın tüm ilçeleridir. Sarı lop inciri, Ege bölgesinde Büyük ve Küçük Menderes Havzalarında üretilmektedir. Bu bölge, sahip olduğu özellikleri nedeni ile sofralık tüketime uygun ve kurutmaya oldukça elverişli Sarı lop incir çeşidinin yetiştirilmesine imkan tanımaktadır.

Ürünün Tanımı: Kurutmaya elverişli Sarı lop İncir çeşidinin meyveleridir.

Ürünün Özellikleri:

Ağaç Özellikleri : 7-8 m. Yükseklikte, 8-9 m. Genişlikte, dalları seyrek ve sarkma eğiliminde, yayvan bir taç oluşturur. Gövdesinde çeşit özelliği olarak çok miktarda irili ufaklı yumru bulunmaktadır. Yaprakları büyük, genel olarak 5 parçalı ve derin dilimli, sürgün üzerindeki alt ve üst yapraklarda 3 parçalı veya parçasız yapraklar da bulunmaktadır. Asıl ürünü o yılıki sürgün üzerinde olgunlaşan ikinci ürün (yaz) meyveleridir. Bir yıl önceki sürgün üzerinde sayısı yıllara göre değişen yellop (ilkbahar) ürünü meyveleri doğar ancak çoğu dökülür. Sarı lop incir çeşidinde, her iki ürünün de gelişip olgunlaşabilmesi için, mutlaka erkek incir meyvelerinin çiçek tozları ile döllenmeleri gerekir.

Yaş Meyve Özellikleri : Meyve ağırlığı ortalama 65 gr., çapı 55 mm dir. Ağırlığa göre ortanın üstü irilikte, çapa göre iri, yuvarlak ve basıkça şekillidir. Meyve kabuğu orta derecede dayanıklı olup kolay soyulur. Meyve boynu oldukça kısa olduğundan hasadı kesilerek yapılmak zorundadır. Meyve kabuğu ince (ort.1.17 –1.34 mm), kabuk rengi açık sarı, pulp rengi amber ile pembe renk arasındadır. İlk olgunlaşma temmuz sonu-ağustos başında başlar, ağustos sonunda zirveye ulaşır ve eylül sonunda tamamlanır. Hasat süresi 40-45 gündür. Meyvelerde pH 5.05 olup hakim asit sitrik asittir. Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) %0.130-0.180 arasındadır. Çoğunluğunu indirgen şekerlerin oluşturduğu suda çözünür maddeler toplamı %21.0-23.0 dolayındadır. Şekerler eşit veya yakın oranlarındaki fruktoz ve glikozdan oluşmaktadır. Sarılop incir meyveleri albenili, tatlı, hissedilir hoş kokuludur.

Kuru Meyve Özellikleri : İri, beyaza yakın açık renkli ve içi dolgun küçük çekirdekli ve ince kabukludur.

Kuru İncir Bileşimi : Kuru incir şekerce zengin besleyici, hemen hemen eşit oranlarda fruktoz ve glikoz içerir. Sakkaroz ihmal edilecek kadar düşük, kalorisiz yüksektir. Ancak, sağladığı kalori başına lif miktarı diğer kuru meyvelerden daha yüksektir. Ham lif ve diyet lifi özellikle pektin bakımından çok zengindir. Bileşiminde su 20-25 gr, enerji 274-300 kalori, protein 2.8 gr, yağ 0.1 gr, karbonhidrat (toplam) 69.1 gr, karbonhidrat (lif) 5.4 gr, kül 2.3 gr, kalsiyum 205 mg, fosfor 77 mg, demir 7.5 mg, sodyum, 34 mg, potasyum 640 mg, vitamin A değeri (A/I.U) 80 mg, tiamin 0.1 mg, niacin 0.7 mg bulunmaktadır.

Yetiştirme Teknikleri :

İklim İstekleri : Kışları ılık, yazları sıcak ve kurak, yıllık ortalama sıcaklığı 18-20 °C olan yerlerde yetişir. Meyve oluşumundan hasat sonuna kadar (mayıs-ekim aylarında) daha yüksek sıcaklıklar, Ağustos-Eylül gibi meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde 30 °C ortalama sıcaklık ister. Sıcaklık 40 ° C'yi geçmemelidir. En düşük sıcaklığın -9° C'den daha aşağı düştüğü yerlerde incir tarımı başarılı bir şekilde yapılamaz. Ekim-Kasım aylarında -3,-4° C'ye kadar düşen erken donlardan zarar görebilir mart ve sonu ve nisanda -1° C ve daha düşük sıcaklıklar yeni sürgün büyümesini zarara uğratacak ve ürünü azaltacaktır. Optimal yıllık yağış 625 mm dir. kurutma yönünden temmuz- eylül arasındaki meyve olgunlaşma ve kurutma sezonu yağışsız ve bulutsuz geçmelidir. Kurutma mevsiminde hava bağıl nemi % 40-45 olmalıdır. Denizden esen nemli ve serin rüzgar ile karadan esen kuru ve sıcak rüzgar karşılıklı eserse meyvede irilik ve kalite artar büyük ve küçük menderes havzalarında üretilen kuru incirin dünyanın en üstün kalitesine sahip olmasında etkili olan meyve olgunlaşma ve kurutma dönemindeki iklim koşulları arasında rüzgar durumu önemli yer tutmaktadır.

Toprak İstekleri : Çok fazla nemli topraklar hariç hemen her toprakta yetişir. Derin, kumlu-killi organik materyal ve kirece sahip topraklar ister. 120 cm. veya daha derin ve kireççe zengin topraklarda iyi gelişir. Ph 6-7,8 olan nötr yada nötre yakın topraklar incir yetiştiriciliğine uygundur.

Hasat ve Kurutma : İncir meyvesinde hasattan sonra hangi koşullarda bekletilirse bekletilsin olgunluğunun ilerlemesi söz konusu değildir. Meyvenin tam olgun durumunda yani yeme olumunda toplanmalıdır. Hasat elle yapılır. Olgunlaştığında taze olarak hasat edilmeyen incirler ağaç üzerinde su kaybederler güneşte kurutulan bu incirler orta nemli "intermediate moisture" grubuna girmektedir. Kurutma, Aydın ve İzmir illerindeki yetiştirme alanlarında iklimin uygun olması nedeniyle doğal koşullarda güneş altında yapılmaktadır. Kurutmada en iyi sonuç veren sistem, incirlerin toprak zemin üzerine 10cm yükseklikte yerleştirilmiş plastik örgü ızgaradan yapılmış kerevetler üzerinde kurutulmasıdır. Kerevetler kurutma süresini kısaltma ,kirliliği azaltma yararlarının yanı sıra , kolaylıkla üst üste yığılıp örtülerek ani gelen yağışlardan korunmayı mümkün kılar. Kerevette kurumakta olan incirler sabahın erken veya öğleden sonrasının geç saatlerinde olmak üzere her gün elden geçirilir. Kurumuş incirler sergiden alınır kurumamış olanlar karıştırılarak alt üst edilir. Kerevetlerden hurda incirler ayrı olarak alınır. Kaliteli incirler ya karışık olarak veya kaliteli sınıflara ayrılarak alınıp depolanır.

Denetimi : İzmir Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, İzmir, Nazilli ve Ödemiş Ticaret Borsası, İzmir ve Aydın tarım il müdürlüğü İzmir, Aydın , Nazilli , Germencik, Ödemiş, Tire, Torbalı ve Bayındır Ziraat Odası , S.S. Tariş İncir birliği, DTM Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi ve Erbeyli İncir Araştırma Enstitüsü , Uzmanlardan oluşacak en az 3 kişilik denetim komisyonu tarafından , bahçe-ağaç-yaş meyve ve kuru meyve denetimi olmak üzere yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman gerçekleştirilecektir.