

**No: 1410 – Menş e Adı**

**ÇANAKKALE DOMATESİ**

Tescil Ettiren

**ÇANAKKALE TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1410
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.07.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000012
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.01.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çanakkale Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çanakkale Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İsmetpaşa Mah. Atikhisar Cad. No:108 Merkez ÇANAKKALE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çanakkale ili Merkez ilçesine bağlı Akçapınar, Çıplak, Dümrek, Gökçalı, Halileli, Kalafat, Kumkale ve Tefikiye ile Ezine ilçesine bağlı Mahmudiye, Pınarbaşı, Taştepe, Yeniköy, Kumburnu ve Üvecik köylerini içine alan Batak Ovası.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çanakkale Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çanakkale Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Çanakkale Domatesi; coğrafi sınırdan açıkta, geçici ve orta mevsim yetiştirme modeli ile sofralık olarak yetiştirilen, meyve büyüklüğü iri (200-240 g), dilimli, tat ve aroma yönünden zengin ve sulu bir domatestir. Coğrafi sınırdan en fazla kullanılan çeşitler Elegro F1, Yekta F1 ve Stdv8033 F1'dir. Bunlar büyük (beaf) domates olarak sınıflanan çok iri, dilimli, kendine özgü parlak koyu kırmızı renkli, özgün tat, koku ve aromaya sahip olup, depolama ve taşımaya dayanıklı, raf ömrü uzun çeşitlerdir.

#### **Çanakkale Domatesinin Botanik Özellikleri:**

Çanakkale Domatesi tohumları, basık şekilli olup, üzerinde yoğun hav tabakası bulunur, meyve içinde yer alan karpel loplarındaki peltemsi sıvı içinde bulunur.

Çanakkale Domatesi kazık köklü olup, dallanarak ikincil kökleri oluşturur ve köklerin çok büyük kısmı genel olarak toprağın 0-25 cm derinliğinde yer alır.

Çanakkale Domatesi olarak nitelendirilen çeşitler yer domatesi olduğu için bitki gövdesi 40-50 cm yükseklikte ve oluklu bir yapıya sahip olup gövdenin üzeri tüylerle kaplıdır. Gövde üzerinde yapraklar ve çiçek salkımları almaşık olarak yer alır.

Çanakkale Domatesinde çok sayıda yaprakçıktan meydana gelen yapraklar bileşik yaprak modelindedir. Yaprakların sayısı fazla olduğu gibi yaprak ayaları da geniş ve üzeri tüylerle kaplıdır Bu çeşitlerde salkımların yapraklar altında oluşması nedeniyle yazın aşırı sıcaklarda meydana gelen çiçek dökümleri ve meyvelerde güneş yanıklığı görülmez.

Bu çeşitlerin çiçekleri erselik yapıda olup, çiçekte 5 adet çanak, 5 adet taç yaprak, 5 adet erkek organ ve 1 adet dişi organ bulunur. Çiçekler boğum aralarından meydana gelen bir salkım üzerinde yer alır.

Çanakkale Domatesi meyveleri uluslararası UPOV standartlarına göre large (7) değeri, iri, büyük (beaf) sınıfına girmektedir. Meyveler gelişme ve olgunlaşma döneminde çok az belirgin bir omuz oluşumu gösterir. Meyvelerin omuz kısmında renk bozukluğu yoktur, tüm meyveler homojen şekilde sıvama parlak, koyu kırmızı renkte olup, omuz kısmında görülen dilimlilik meyvenin altına doğru kaybolur. Coğrafi sınırdan tüketici istekleri ve

pazar uzaklığına göre pembe olum, açık kırmızı ve tam kırmızı olum safhasında hasat edilirler. Olgunlaşma ile meyve sapında oluşan kopma tabakasından ters yönde kıvrılarak saplı hasat edilirler.

Çanakkale Domatesi meyvelerine ait bazı pomolojik özelliklere ait sınır değerler aşağıda verilmiştir. Bu değerlere göre meyve boyu / meyve çapı olarak tanımlanan meyve şekli (<1) değeri ile meyveler basık-yuvarlak olarak nitelendirilir. Diğer yandan Çanakkale Domatesi diğer domates meyvelerine göre daha ince et kalınlığı ve daha fazla tohum yuvası (lokus) sayısı nedeniyle tüketici tarafından sofralık tüketimde tercih edilir.

Çanakkale Domatesinin bazı pomolojik özelliklerine ait sınır değerler:

Meyve boyu (mm)	: 64 ± 4
Meyve çapı (mm)	: 70,8 ± 3
Meyve ağırlığı (g)	: 200 ± 40
Meyve et kalınlığı (mm)	: 4 ± 2
Tohum yuvası sayısı (adet)	: 4 ± 3
Kabuk rengi (Hue°)	: 47,58 ± 2,5
Kabuk rengi (Chroma)	: 21,43 ± 3,3

Çanakkale Domatesi meyvelerinde Chroma ve Hue° olarak ifade edilen kabuk rengi değerleri meyvenin kabuk renginin tonunu gösterir. Çanakkale Domatesinde Chroma ve Hue° değerlerinin düşüklüğü meyve renginin tam bir bayrak kırmızısı değerine karşılık gelir. Renkte kırmızıya dönüşün göstergesi olan Hue° değeri 50'nin ve Chroma değerinin 25 değerinin üzerinde olması meyve renginin oluşmadığının göstergesidir. Diğer yandan meyve eti sertliği yönünden diğer domates çeşitlerine göre daha sert bir meyve yapısına sahiptir. Bu özellik de yöre üreticilerinin kalsiyum gübrelenmesinden ileri gelir. Ancak uzak mesafedeki pazarlara taşınacak meyveler, taşıma sırasında yumuşaması dikkate alınarak biraz daha sert ve daha açık renkte toplanır. Düşük şeker içeriği ve yüksek sitrik asit miktarı nedeniyle Çanakkale Domatesi kendine özgü çok hafif bir mayhoş tada sahiptir. Tam kırmızı olgunluktaki Çanakkale Domatesi meyvelerinde C vitamini miktarı 9,65 ± 1,52 ml/100 ml'dir. Çanakkale Domatesinde meyveye kırmızı rengi veren likopen miktarının yüksek olması, bu maddenin sentezinde önemli rol oynayan ışık şiddetinin coğrafi sınırdaki çok yüksek olmasından (8000-8500 lüx) kaynaklanır.

Çanakkale Domatesinin Bazı Biyokimyasal Özelliklerine Ait Sınır Değerler:

Meyve Sertliği (kg)	: 2,4 ± 0,2
Suda Çözünebilir Madde (%)	: 4,5 ± 0,2
Toplam Şeker (g/100 g)	: 3,4 ± 0,3
Titre Edilebilir Toplam Asitlik (Sitrik Asit g/100 g)	: 0,5 ± 0,1
Askorbik Asit (Vitamin C ml/10ml)	: 9,65 ± 1,52
Likopen (µg/g)	: 7,39 ± 0,95

Çanakkale Domatesi meyvelerinde özgün aroma (koku); 5 adedi aldehit, 8 adedi alkol, 5 adedi ester, 4 adedi terpen ve 2 adedi ise keton bileşeni olmak üzere 5 bileşen grubunda toplam 24 adet uçucu bileşenden oluşur. Bu bileşenler arasında dikkati en çok çeken ve majör uçucu bileşen; en yüksek oranla ve konsantrasyonla (yaklaşık %80-95 arasında bir oranla) Z-3-hexenal bileşenidir. Bu bileşenin hâkim olması kırmızı oluma kadar güçlü yeşil çimen kokusu ve keskin yeşil domates kokusu algılamasıyla karakterize edilir. Meyveler tam kırmızı oluma ulaştığı zaman yine aldehit grubu bileşenler hissedilir özgün aroma bileşeni olurken kısmen yeşil çimen ve yeşil domates kokusuna ek olarak hafiften Z-3-hexen-1-ol bileşeni olan alkol kokusu hissedilir.

Çanakkale Domatesi aroma bileşenleri konsantrasyonu ve oranları (%):

Aroma (koku) bileşenleri	Aroma bileşenleri konsantrasyonu ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Aroma bileşenleri (%)
Toplam aldehit	639,79	93,07
Toplam alkol	21,4	3,11
Toplam ester	15,61	2027
Toplam terpen	50,13	0,75
Toplam keton	5,51	0,80
Genel toplam	687,44	100

Çanakkale Domatesi; dayanıklılık, sululuk, sertlik, aroma ve tat yönünden diğer bölgelere göre farklılık gösterir ve bu durum coğrafi sınırın sahip olduğu ekolojik koşullar (toprak, su ve iklim) ile üreticilerin yetiştiricilik konusunda sahip oldukları tecrübeye dayanır.

Domates yetiştiriciliği açısından en uygun iklim ve toprak faktörleri Çanakkale ilinin belirtilen coğrafi sınırında bulunur. Coğrafi sınır, özellikle yaz aylarında esen kuzey ve batı rüzgârları nedeni ile serinlemektedir. Rüzgâr kaynağı ise Çanakkale Boğazı ve yörenin hemen kuzey ve kuzeydoğusunda kalan Kaz Dağları'dır. Bu rüzgârlar yöre ve yakınında hava sirkülasyonunu hızlandırmakta ve nem miktarını yaz aylarında düşürmektedir. Düşen nem ve sıcaklık domates için uygun gelişme sıcaklıklarını sağladığı gibi özellikle meyve olgunlaşması sırasında gece gündüz sıcaklık farkını artırarak kaliteyi yükseltmektedir. Bu sıcaklık farkı meyve tadını oluşturan şeker/asit dengesinin sağlaması yanında meyvenin kokusunu oluşturan aromatik bileşiklerin sentezini artırır. Ayrıca besin elementlerince zengin toprak ve su yapısı, meyve aromatik bileşiklerinin oluşmasında önemli rol oynar. Eski adı Batak Ovası olan Kumkale Ovası ve çevresi Küçük Menderes'in Kaz Dağları'ndan taşıdığı mineral zenginliği gösteren alüvyonlardan oluşmaktadır. Besin elementlerince zengin toprak ve sulama yanında bahsi geçen rüzgârlar domates meyvelerinin tadının ve aromasının yüksek olmasını sağlar.

Yöredeki alüviyal toprak yapısının oluşumunda uzun yıllar içinde Kazdağları'ndaki pınarlar ve yağışlar sonucu yüzey akışlarıyla Kumkale ovasında denize ulaşan Karamenderes ve Dümrek nehirlerinin taşıyıp getirdiği mineral elementlerce zengin sedimentler önemli rol oynamıştır. Diğer yandan, bölgedeki toprak tekstürü genel olarak domates yetiştiriciliğinin en iyi yapılabileceği tınlı bünyeye sahiptir.

Keza bölge topraklarının pH değerleri ve toprakların organik madde içeriğinin yüksek olması domates yetiştiriciliği için en uygun şartları oluşturur. Genel olarak 1. sınıf tarım toprağı olarak nitelendirilen yöre toprakları, kireç yönünden fakirdir. Özellikle domates yetiştiriciliğinde kaliteyi etkileyen en önemli toprak özelliklerinden olan kireç oranının yetersiz olmasının bilincinde olan yöre domates üreticileri yetiştiricilik döneminde kalsiyum (Ca) gübrelemesini rutin bir yetiştiricilik uygulaması olarak gerçekleştirir. Kalsiyum, hücre duvarlarının orta lamelinin en önemli maddesidir. Ca gübrelemesi yörede yetiştirilen domates meyvelerinin daha sert, daha dayanıklı olmasını sağladığı gibi, yetiştirme döneminde ortaya çıkan çiçek evi kararması olarak bilinen fizyolojik bozulmanın da önüne geçer. Kalsiyum gübrelemesi ile elde edilen bu özellik nedeniyle, diğer bölgelerde de yetiştirilen aynı domates çeşitleri bu bölgede yetiştirildiği zaman daha uzun süre depolanabilmekte ve daha uzun raf ömrüne sahip olabilmektedir. Kalsiyumlu gübreleme toprak analiz sonuçlarına göre ilki çiçeklenme öncesi ikincisi meyve tutumundan sonra olmak üzere iki aşamada yaprakтан yapılır.

Çanakkale Domatesine ayırt edici karakteristik özellikler sağlayan diğer bir faktör de kullanılan sulama suyudur. Bölgenin tüm yer altı ve yer üstü suların kaynağı Kazdağları olup, sadece bu yörenin değil kuzeyde Kapıdağ Yarımadası, güneyde Ayvalık, doğuda Balıkesir Kepsut ve batıda Gökçeada'nın tüm su kaynaklarının çıkış yeridir. Çanakkale Domatesi coğrafi sınırdaki Karamenderes ve Dümrek nehirlerinin çıkış noktası da Kazdağları silsilesi içerisinde yer alan Ağı Dağı olup, değişik çaylarla beslenerek Batak Ovasında Ege Denizi'ne dökülür. Burada domates yetiştiriciliği için dikkat çeken bir nokta Kazdağlarından beslenen bu suların yörede hiç sanayi tesisinin olmaması nedeniyle temiz olmasıdır.

Çanakkale Domatesinin ayırt edici özelliklerinin oluşumunda önemli bir faktör de yöredeki iklim koşullarıdır. Yörede domates yetiştirilen haziran-ekim ayları arasında hava sıcaklık değerleri minimum 10-18°C; en yüksek 20-30°C ve ortalama sıcaklık 20-24°C değerleri olup, domates bitkisinin iklim istekleri tamamıyla bire bir örtüşür. İklim faktörlerinden güneş ışığı fotosentetik aktif radyasyon ve ışıklandırma süresi ile domates meyvelerinde rengin oluşumunu sağlar. Sıcaklıkla beraber güneş ışığı domatesin gelişmesini doğrudan etkiler, iyi bir gelişim ve

kalite için minimum ışık yoğunluğu 2500 lüx'tür. 10 000 lüx ışık yoğunluğunda meyve tutumu yüksektir. Işık yoğunluğu arttıkça Vitamin C sentezi, karoten ve antosiyanin sentezi artar. Çanakkale iklim verilerinden özellikle yörede domates yetiştirilen haziran-ekim ayları arasında güneş ışık yoğunluğu günün saatlerine yani güneş ışığının geliş açısına göre ortalama 8000-8500 lüx'tür. Dolayısıyla, bu yörede yetiştirilen domates meyvelerinde kırmızı renk oluşumu, karoten ve C vitamini içeriği çok yüksektir.

### **Üretim Metodu:**

Çanakkale Kumkale (Batak Ovası) yöresinde orta mevsim ve geç turfanda olarak fide ile yetiştiricilik yapılır. Domates fideleri, üretici tarafından olanaklara göre sıcak, ılık ve soğuk yastıklarda, cam ve plastik seralarda yetiştirilir. Fide yetiştiriciliğinde sıraya veya serpme ekim yapılarak yastıklara 4-5 g/m<sup>2</sup> tohum kullanılır. Ekimden sonra 1 cm örtü toprağı (harcı) konularak sıkıştırılır, nemlendirilir. Ekilen tohumlar 7-15 gün içinde çimlenir. Kotiledon olarak isimlendirilen ilk yapraklar gelişmelerini tamamladıktan sonra yere paralel olduğu dönemde (ekimden 25-30 gün sonra yaklaşık olarak 10-15 cm boyunda) fideler sökülerek asıl üretim tarlalarına (şaşırtma) dikilir. Tarlaya dikimde 160-200 cm genişliğe sahip masuralar üzerine 50 cm sıra üzeri olacak şekilde dikilir. Dekara ortalama 1000-1250 adet fide kullanılır. Dikimden 2 hafta sonra birinci çapa, birinci çapadan 2-3 hafta kadar sonra da ikinci çapa yapılır.

Yörede domates yetiştirilecek parseller, erken ilkbaharda toprak derin sürüldükten sonra 3-4 ton/da olacak şekilde çiftlik gübresi ve taban gübrelemesi ile toprak analiz sonuçlarına göre NPK (genel olarak 25-30 kg/da Azot (N), 15 kg/da süper fosfat, 60 kg/da potasyum sülfat) verildikten sonra diskaro yardımıyla toprağı karıştırılarak dikime hazırlanır. Azotlu gübreler dikim öncesi ve büyüme/gelişme döneminde olmak üzere 2-3 defada bölünerek, fosforlu ve potasyumlu gübrelerin tamamı dikim öncesi verilir. Gelişme döneminde azotlu gübrenin kalan kısmı ile iz elementleri içeren sıvı gübreler damlama sulama ile verilir.

Çanakkale Domatesi yetiştiriciliğinde sulama, damlama sulama sistemi ile yapılır ve sulama boruları iki sıra arasında bitki gövdesi ile temas etmeyecek şekilde yerleştirilir. Yörede tüm üreticiler domates yetiştiriciliğinde damlama ile sulama ve sulama suyuyla sıvı gübreleme yapmaktadır. Dikimden sonra sulama sıklığı iklim koşullarına göre değişir. Büyük alanda yapılan yetiştiricilikte sıra araları makina ile çapalanırken sıra üstleri ve küçük alanlarda el çapası yapılır. Yabancı ot için kesinlikle kimyasal ilaç kullanılmaz. Yörede ticari anlamda önemli olan mantari ve bakteriyel hastalıklara (kök çürüklüğü, mildiyö, külleme vb.) ve zararlı böceklere (yaprak bitleri, beyaz sinek, tuta güvesi vb.) karşı Tarım ve Orman Bakanlığından ruhsatlı kimyasallar kullanılır. Mücadele programları Çanakkale Ziraat Odası ve Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün birlikte yönettiği erken uyarı sistemi ve entegre mücadele yöntemleri ile yapılır.

İklim koşullarına göre değişmekle beraber genel olarak ekimden 120-125 gün sonra hasat yapılır. Çanakkale Domatesinde meyveler yakın ve uzak pazarlara gönderilme durumlarına göre açık kırmızı veya kırmızı olgunlukta, 3-4 defa seçmeli hasat yapılarak toplanır. Meyveler saplı hasat edilir ve iki sıralı plastik kasalar içinde pazara gönderilir. Hasattan sonra hemen pazarlanmayacak meyveler 8°C sıcaklık ve %85-90 oransal nem içeren soğuk depolarda 4 hafta kadar kalitelerinde minimum kayıpla muhafaza edilir. Çanakkale Domatesinin raf ömrü, depolama yapılmışsa 7-10 gün, doğrudan pazarlanan meyvelerde 15-18 gündür.

### **Denetleme:**

Denetimler, Çanakkale Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Çanakkale Ticaret Borsası, Çanakkale Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Çanakkale Ziraat Odası ve Ezine Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 6 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yılda 2 defa (üretim ve hasat dönemlerinde) gerçekleştirilir. Şikâyet olması halinde ya da gerekli hallerde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Yetiştirme sürecinde uygulanan kültürel işlemler (fide dikimi, sulama, gübreleme, mücadele işlemleri, hasat teknikleri vb) ile yukarıda üretim başlığı altında verilen teknik esasların kontrolü.
- Üretici tarafından hasadı yapılan domateslerde olgunluk durumu, tadım testi ve pomolojik özelliklerin uygunluğu ve pazarlanacak ürünlerde ambalaj şeklinin uygunluğu. (Tadım testi denetim mercii üyeleri tarafından, kırmızı olgunlukta domates meyvelerinde dış görünüm, yeme özelliği (dişle ısırma şeklinde), tadı (şeker / asit dengesi), tadımla birlikte algılanan özgün koku, aroma seviyesi ve meyve iç

yapısının özelliği (damarlılık, tamamen kırmızı-beyaz olması) ve meyve içindeki jelimsi yapının oluşması gibi özellikler dikkate alınarak puanlama ile gerçekleştirilecektir.)

- Pazarlama aşamasında ambalajlarda Çanakkale Domatesi ibareli logo ile menşe adı ambleminin kullanımının kontrolü.

Denetim merciinin çalışmaları sırasında ihtiyaç duyulan kırtasiye, araç ve gerekli ekipman Çanakkale Ticaret Borsası tarafından sağlanacaktır.

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.